Все о пиве

Иван Дубровин

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Каждый знает, что за кружкой пива время летит незаметно, но известно ли вам, что это удивительное свойство пива было знакомо еще древним вавилонянам? Знаете ли вы, какой путь «проделывает» пиво, прежде чем попасть к вам на стол? Прочитав нашу книгу, вы узнаете не только это, но и многое другое! Вы даже сможете, следуя нашим советам, самостоятельно попробовать приготовить хмельной напиток. Мы предложим вашему вниманию оригинальные кулинарные рецепты с использованием пива. Ну и, разумеется, вы узнаете о целебных свойствах пива, а также о всевозможных нетрадиционных возможностях его применения.

- Иван Ильич Дубровин
  - ВВЕДЕНИЕ
  - ГЛАВА 1 ДАР ВАВИЛОНА
  - ГЛАВА 2 «НЕ ХВАЛИ ПИВО РАЗЛИВШИ, А ХВАЛИ РАСПИВШИ»
  - ГЛАВА 3 ЗА КРУЖКОЙ ПИВА ВРЕМЯ ЛЕТИТ НЕЗАМЕТНО
  - ГЛАВА 4 САМ СЕБЕ ПИВОВАР
  - ГЛАВА 5 ПИВО В КУЛИНАРИИ
    -
    - ПЕРВЫЕ БЛЮДА
    - ВТОРЫЕ БЛЮДА
    - СОУСЫ
    - ВЫПЕЧКА
  - ГЛАВА 6 ЦЕЛИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПИВА
    -
    - ТОНИЗИРУЮЩИЕ НАСТОИ И ОТВАРЫ
    - БОЛЕУТОЛЯЮЩИЕ СРЕДСТВА
    - БРОНХИАЛЬНАЯ АСТМА
    - БРОНХИТ
    - ЖЕЛЧЕКАМЕННАЯ БОЛЕЗНЬ
    - БОЛЕЗНИ ПОЧЕК
    - МОЧЕКАМЕННАЯ БОЛЕЗНЬ
    - ОЧИЩЕНИЕ ПОЧЕК
    - ПРОСТУДНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ
    - АНГИНА
    - ЗАБОЛЕВАНИЯ ЛЕГКИХ
    - БЕССОННИЦА
    - УСПОКОИТЕЛЬНЫЕ НАСТОИ

- ПЕРЕУТОМЛЕНИЕ
- ГЛАВА 7 «ЗАМОРОЧКИ ИЗ ПИВНОЙ БОЧКИ»
- ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Иван Ильич Дубровин
Все о пиве

ВВЕДЕНИЕ

В последнее время излюбленному напитку россиян — водке — достойную конкуренцию составляет пиво. Этот напиток имеет давнюю историю, а кроме «хмельных» свойств, характеризуется рядом полезных качеств. Об этом и рассказывает наша книга, прочитав которую, вы узнаете, сколько сортов пива насчитывается в настоящее время и чем они отличаются друг от друга; небезынтересно будет узнать правила подачи пива к столу и его атрибуты. В главе «Сам себе пивовар» вы найдете рецепты приготовления пива в домашних условиях, а главы «Пиво в кулинарии» и «Заморочки из пивной бочки» поведают об использовании пива в приготовлении различных блюд и возможностях применения пива в косметологии и различных бытовых ситуациях, как-то: выведение пятен, мытье стекол и так далее.

ГЛАВА 1 ДАР ВАВИЛОНА

Пиво существует не одну сотню лет. Оно зародилось в очагах древних цивилизаций. Если быть точными, пиво появилось семь тысяч лет тому назад. Случилось это так давно, что можно смело предположить, что пиво — это дар богов. Как на самом деле обстояло дело, сказать трудно. Варить пиво начали еще древние вавилоняне и египтяне. Они были настолько набожными и так любили тайны, что ни за что на свете не признались бы, получили ли они рецепт приготовления пива в дар от богов или же его в результате безумного эксперимента заполучил один из служителей храма.

Мы не оговорились, когда употребили словосочетание «безумный эксперимент». Дело в том, что вкусовые качества изготовляемых напитков не изучались в те далекие времена с научной точки зрения. Кто-то просто готовил изо дня в день один и тот же напиток и, видимо, для того чтобы не умереть со скуки, добавлял в него чего-нибудь новенького, а в результате появлялись все новые и новые напитки, которые подчас вовсе не походили на первоначальный вариант.

Вполне вероятно, что с пивом произошло то же самое. Только не думайте, что самое первое пиво имело те же ингредиенты, что и современные его сорта. Древние вавилоняне и египтяне сначала варили неохмеленное пиво. Для вкуса и аромата наши древние предки добавляли в пиво сосновые побеги и другие ароматические вещества. В некоторых странах в пиво клали сахар и рис. К слову сказать, эти добавки используются в некоторых сортах пива и по сей день. Однако они уже не играют в процессе приготовления пива особо важной роли.

Древние римляне и германцы тоже умели варить пиво. Римляне же называли германское пиво, не иначе как варварским напитком. А в общем, создается впечатление, будто пиво варили во всех уголках земли, просто каждый народ называл свое пиво по-своему и использовал оригинальную рецептуру, которая сохранялась в тайне.

Хмель, без которого теперь не обходится пивное производство, начали применять в IX веке. И здесь россияне не отстали от всех остальных пивоваров. В то время в Сибири стали готовить охмеленное пиво. То ли сибиряки пользовались большим авторитетом, то ли употребление по-новому сваренного пива сказалось на их популярности, однако в скором времени охмеленное пиво стали варить и в Киевской, и в Новгородской Руси.

Особенно отличились в то время новгородские пивовары. Об этом свидетельствуют найденные берестяные грамоты, датированные IX в. В этих грамотах говорится, что в Новгороде проживала большая группа ремесленников — солодовщиков, хмелевиков и пивоваров.

Как только хмель начали применять в процессе пивоварения, сразу же встал вопрос о том, как сохранить аромат хмеля в пиве. С течением времени стали появляется различные технологические приемы, позволяющие решить подобную проблему. Во все времена пивовары стремились придать пиву аромат свежего хмеля. По мнению пивоваров, нет ничего приятнее запаха свежего хмеля, и в этом мнении едины пивовары всех стран.

В разных странах эту проблему решали по-разному. Так, для того чтобы придать пиву хмелевый запах, в Англии и некоторых регионах Канады и США и по сей день кладут хмель в пиво на последних стадиях приготовления. Иногда хмель кладут в молодое или уже готовое пиво.

В наши дни, используя этот прием, пивовары задают сухой хмель на дображивание или кладут его в кеги. А в те времена, когда пиво хранили в бочках, хмель клали прямо в них и оставляли его там на одну-две недели. С тех самых пор такой способ охмеления получил название сухого или сырьевого охмеления. Именно таким способом пивовары сотни лет назад стремились усилить восприятие пива, не увеличивая его горечи.

Но вернемся в Россию. Промышленное производство пива в нашей стране стало развиваться лишь в середине XIX. К сожалению, только в этот период времени Россия смогла позволить себе строительство крупных заводов в Москве и Петербурге, Харькове и Киеве.

Однако позвольте немного отклониться от рассказа о достижениях российских пивоваров. Хочется обратить ваше внимание на то, что народы Кавказа занимались и занимаются не только виноделием, но и пивоварением. И как показало время, делают они это весьма и весьма успешно. Так, о создании осетинского пива ходит немало легенд. Хотелось познакомить вас лишь с одной, которая повествует о зарождении пивоварения у древних нартов.

«Опустилась птичка на хмелевую лозу, выклевала из шишечки хмеля три зернышка, вспорхнула и полетела в селение доблестных нартов и опустилась там на солод, который сушился на солнце. Клюнула она одно зернышко солода, и свалилась пташка на землю. Хочет вспорхнуть, а не может, крылья словно подрезаны.

Шатана (героиня осетинского национального эпоса «Сказание о нартах») бережно взяла птичку и положила ее на кучу пшеничных зерен и — чудо! Сколько пшеницы сверху ни брали, меньше не становилось, а птичка скоро очнулась и улетела. И задумалась Шатана. Смолола она солод, сварила его, процедила варево и положила в него крепкую закваску из хмеля. Зашипело, заискрилось варево и покрылось белой пеной.

Пили и дивились нарты такому напитку».

Не правда ли, замечательная легенда? Она красива, как любая легенда, и вместе с тем в ней описывается весь процесс приготовления пива. Кроме того, данная легенда свидетельствует о многовековой истории осетинского пива. К слову сказать, первое упоминание о нартском пиве появилось в «Сказаниях о нартах» — национальном осетинском эпосе.

И хотя ученые до сих пор не знают точную дату возникновения нартского эпоса, известно, что он прекратил развитие во время нашествия татарских воинов в 1395 г. Но даже имея такие данные, нетрудно сделать вывод о том, что осетинское пиво действительно имеет давнюю историю. И хотя нартский эпос прекратил свое существование, традиции пивоварения перешли к другим осетинским племенам, благодаря чему они и дошли до наших дней.

Пиво у нартов считалось напитком совершенно особенным. Так, Шатана является культурологическим образом, посредством которого люди и получили рецепт приготовления пива в дар от богов. А то, что даруется Высшими Силами, не забывается. Вот почему с самого момента возникновения пива люди на осетинской земле стали верить в то, что произнесенные над бокалом пива молитвы будут непременно услышаны богом. Вот и зародилась традиция и в час радости, и в минуту скорби осушать бокал волшебного осетинского пива, дабы радость удвоилась, а горе покинуло.

До сих пор пиво «алутоп», приготовляемое по старинному аланскому рецепту, не утратило у осетин своего обрядового и религиозного значения. Огромное количество пива всегда варится для свадеб, различных пиршеств и поминок. Ни одна уважающая себя семья, почитающая традиции, ни за что на свете не нарушит сложившегося порядка.

Интересно, что варка пива приобрела огромное значение не только у осетин. Народы, населявшие соседние с осетинами территории, обращались за помощью и советом к осетинским пивоварам. Те и советом могли помочь, и пива наварить, если понадобится. В далекие времена осетины считались лучшими мастерами пивоваренного дела на Кавказе.

Именно осетины изготовили огромные медные котлы и много другой специальной утвари, предназначенной для варки пива. Интересно, что в домашних условиях благодаря изобретенным приспособлениям удавалось добиваться превосходного качества изготовляемого напитка.

Многие путешественники, посещавшие Кавказ, восхваляли бодрящий напиток, называемый «осетинским пивом». Многие из тех, кто побывал на Кавказе, считали своим долгом упомянуть в своих заметках о кавказском напитке. Некоторые из них сравнивали его с английским портером.

Говорят, что несколько бутылок этого вкуснейшего напитка было отправлено в дар князю Потемкину в Петербург. И напиток так понравился сиятельной особе, что он решил заняться производством пива по осетинскому рецепту. Для этого князь специально выписал осетинских пивоваров, назначил им щедрое жалование и создал условия для работы.

Пивовары прибыли, расставили свои медные котлы, наладили производство. Дело пошло. Однако князь был недоволен изготовленным в Петербурге напитком. Рецептуру изготовленного напитка сверили с той, по которой готовили пиво на осетинской земле, однако разницы никакой не обнаружили. Тем не менее приготовленное на Российской земле по осетинскому рецепту пиво не было похоже на знаменитый кавказский напиток.

Князь Потемкин не желал сдаваться. Он предположил, что причина неудачи крылась в используемом сырье. Непременным условием приготовления хорошего пива, по его мнению, являлась вода из горных источников Осетии. И, выдвинув свою версию произошедшего, князь отдал распоряжение о доставке воды с Кавказа для приготовления пива. И хотя приготовленное из осетинской воды пиво отличалось от сваренного ранее, его вкус не совсем удовлетворил князя. На этом история изготовления осетинского пива на питерской земле заканчивается. Князю, неудовлетворенному качеством изготовленного пива, ничего на оставалось, кроме как отослать осетинских пивоваров на родину.

В чем секрет осетинского пива, специалисты выясняют и по сей день. Хотя все они в один голос твердят о том, что сама рецептура, давным-давно доподлинно известная, весьма проста и незамысловата. Теперь речь не идет о существенном влиянии воды из горных источников на вкусовые качества приготовляемого пива. В наше время специалисты все чаще заводят речь об особом сорте ячменя, произрастающем на склонах гор Кавказа. Многие специалисты склонны полагать, что важнейшую роль в процессе приготовления играет хмель,

выращиваемый на Кавказе.

Все эти теории и гипотезы привели к многочисленным исследованиям. Интересно, что жатецкие специалисты, лидеры мирового хмелепроизводства, считают Северный Кавказ родиной хмеля.

Какие бы разговоры ни вели ученые, факт остается фактом — пиво, изготовляемое по старинным осетинским рецептам, только тогда приобретает неповторимый и оригинальный вкус, когда производится в горах Кавказа. Может быть, не хватает самой малости: свежего горного воздуха Осетии?

Если вы все же решите попытать счастья и насладиться неповторимым вкусом и ароматом осетинского пива, воспользуйтесь рецептом его приготовления по старинному осетинскому рецепту, который приведен в этой книге, в главе «Сам себе пивовар».

Но вернемся с вами к разговору о российских пивоварах.

Возьмем, к примеру, Барнаульский пивоваренный завод. Именно с началом применения промышленных машин в России связана история возникновения Барнаульского пивоваренного завода. Его открытие состоялось в 1882 году. А благодарить за возможность наслаждаться бодрящим напитком люди должны были купцов 2-й гильдии Александра и Ивана Ворсиных. Только благодаря их энергии и предприимчивости в Алтайском крае был открыт завод производительностью 6000 ведер пива в год. Интересно, что в производственном процессе было занято всего 6 человек.

Потратив немало сил на постройку завода и организацию производственного процесса, барнаульскиие купцы не собирались останавливаться на достигнутом. Предприятие крепло и развивалось. Расцвет же его деятельности пришелся на период работы в компании Николая Ворсина, сына Александра Федоровича.

Николай учился в Рижском техническом вузе, получил диплом инженера-химика и отправился на стажировку в Германию и Австро-Венгрию. По возращению Николай занялся делами торгового дома по поручению отца и дяди.

Именно Николай Ворсин произвел реконструкцию пивоваренного завода, где было установлено современное паровое оборудование. Ворсинская компания производила такое пиво, как Баварское, Богемское, Портер.

Секрет успеха Ворсинского пива, видимо, объясняется использованием в процессе приготовления сибирского ячменя и воды из горных ручьев. А успех был. Пиво торговой компании Ворсиных не раз получало золотые медали в Германии, где оно

соревновалось в качестве с титулованными европейскими сортами.

Хотелось бы обратить ваше внимание на то, что российские пивовары, стараясь добиться неповторимости вкуса и аромата российских сортов пива, не стеснялись перенимать опыт у заграничных специалистов. Отечественные специалисты старались выезжать на стажировку в Германию и Австро-Венгрию. Многие предприниматели отдавали предпочтение импортному оборудованию, организовывая производственный процесс на своих пивоварнях.

Примечательно, что Барнаульский пивоваренный завод открылся всего тремя годами позже, чем завод знаменитой немецкой компании Holsten-Brauerei AG. Она была основана в 1879 г. Благодаря тому что немецкие пивовары всегда старались сохранять существующие традиции и вместе с тем непрестанно работали над созданием все новых и новых сортов пива, немецкое пиво «Holsten» дожило до наших дней. В настоящее время вкусом этого пива наслаждаются люди во всем мире. В нескольких странах мира производится это пиво по лицензии немецкой компании.

Развитие пивоваренной промышленности никогда не стояло на месте. Богат событиями в этой области XX в. Хотелось бы упомянуть о Рязанском пивоваренном заводе. Он открылся в 1950 году. Примечательно, что первые пивоваренные цеха находились в здании маленькой церквушки в самом центре Рязани. Так что первая продукция, произведенная в «святых стенах», видимо, была благославлена Богом и вместе с тем одобрена советскими чиновниками.

Никто не помнит, было ли здание церкви крепким или ветхим, однако многие в то время были наслышаны о мощности новенького оборудования, привезенного из Германии. Жители Рязани получили возможность наслаждаться пивом, произведенным на родной земле.

Трудно сказать, молитвы ли жителей города или же указания чиновников повлияли в то время на сложившееся положение вещей, однако в 1973 году в промышленной зоне города открылся новый пивоваренный завод мощностью 4 млн. дал. Маленький заводик, открытый в здании церкви, получил свое второе рождение.

Пиво на протяжении всей его истории существования было любимо особами высокого социального происхождения и рядовыми гражданами страны. Ни вероисповедание, ни социальное положение, ни политический строй в стране не могли повлиять на популярность пива. Его любили и любят осетинские

джигиты и российские служащие, высокопоставленные чиновники и рядовые граждане страны.

В связи с этим лирическим отступлением нам хотелось бы сказать несколько слов о Тульском пивоваренном комбинате. Решение о его открытии было принято самыми высокопоставленными чиновниками. 30 июля 1965 года вышло постановление СМ РСФСР о создании Тульского пивокомбината. Как видите, даже советские руководители не могли устоять против соблазна наслаждаться волшебным напитком.

Строительство тульского завода завершилось в 1974 г. В том же году был налажен производственный процесс, и выпуск пива начался. Примечательно, что на заводе было установлено оборудование отечественного производства.

Подводя итоги нашего разговора, хотелось сказать, что история развития пивоваренной промышленности не закончена. Мы с вами становимся свидетелями исторических событий: открываются новые пивоваренные заводы, старые компании объединяются, на мировом рынке появляются все новые и новые сорта пива.

Через несколько лет историей станут сегодняшние открытия ученых в области пищевых технологий. То, что сегодня считается последним словом в науке и технике, завтра будет разбираться на страницах учебников как этапы развития пивоваренной промышленности. Открытые в английском институте вещества, отвечающие за вкус и аромат пива, позволят наконец наиболее эффективно решить проблему охмеления пива.

Понятно, что история не стоит на месте. Для нас с вами, любители и почитатели пива, это очень важно, ведь мы благодаря естественному ходу истории получаем возможность наслаждаться волшебным напитком, который день ото дня становится все лучше и лучше.

ГЛАВА 2 «НЕ ХВАЛИ ПИВО РАЗЛИВШИ, А ХВАЛИ РАСПИВШИ»

Если вы являетесь настоящим ценителем пива, вам, наверное, известно о том, что во многих странах существуют клубы, партии и даже праздники, посвященные этому освежающему пенистому напитку. Действительно, пиво является напитком, который пользуется уважением во всем и пьется с великим удовольствием. Его поклонники могут спорить о том, какой сорт лучше и в какой стране пиво отличается более высоким качеством, но все они сходятся в одном — без пива жизнь скучна и совсем не интересна. Для того чтобы разобраться, почему пиво так любимо и популярно, давайте отправимся на экскурсию по галерее, которая представлена ничем иным, как различными сортами пива. Итак, начнем нашу предварительную дегустацию, которую вы сможете продолжить самостоятельно — будучи настоящими знатоками всех тонкостей вкуса и производства пенистого пива.

Вы, наверное, уже обратили внимание на то, что телевизионная реклама просто изобилует демонстрацией и представлением различных сортов пива. Многие из них не были известны нашему потребителю, но вот некоторые уже успели завоевать любовь и уважение по всей стране.

Даже если вы относитесь к неискушенным пивоманам и мало разбираетесь в тонкостях производства пива, все же, наверное, обращали внимание на то, что этот напиток может иметь различные оттенки — от нежно-светлого до жгуче-темного. Пиво отличается не только цветом (и, лучше сказать, не столько цветом), но и вкусом.

Действительно, сорта пива отличаются по цвету и способу обработки. Светлое пиво имеет золотисто-желтую окраску различных оттенков. Темное пиво можно узнать по насыщенному коричневому цвету. Уже при первом знакомстве с этим напитком вы заметите, что светлое и темное пиво имеют разные привкусы. Это действительно так. И сейчас я постараюсь объяснить, от чего это зависит.

Когда вы пьете светлое пиво, вы чувствуете привкус хмеля. Вкус темного пива более сложный. Основным является привкус солода, но многие сорта темного пива имеют к тому же специфический сладковатый вкус.

Каждый сорт светлого и темного пива имеет свои особенности в запахе и во вкусе, а также отличается крепостью и продолжительностью выдержки до момента розлива.

Итак, перечислим некоторые сорта светлого пива (назвать все существующие марки просто невозможно). Несомненно, что в России на протяжении многих лет самым популярным являлось и продолжает являться пиво «Жигулевское». Этот напиток имеет крепость 2,8 %, отличается светло-золотистым цветом и слабо выраженным привкусом хмеля.

К не менее любимым сортам светлого пива относят: «Рижское», «Московское», «Ленинградское», «Балтика», «Красный Восток», «Ярпиво», «Ячменный Колос», «Российское», «Славянское», «Столичное». Среди «старожилов» темных сортов пива выделяются — «Мартовское», «Бархатное», «Портер», «Карамельное», «Тверское темное», «Украинское». Особой любовью и популярностью пользуются многие сорта темного и светлого пива, имеющие фирменные наименования и появившиеся в нашей жизни совсем недавно. К ним относится пиво как отечественного, так и импортного производства.

Поговорим немного о сортах-долгожителях. Ленинградское пиво всегда считалось одним из крепких. Оно содержит 6 % спирта. Это светлый алкогольный напиток, который покоряет приятный привкусом хмеля. Этот же привкус имеют «Рижское» и «Московское» пиво. Это светлые сорта пива, крепость которых практически одинакова: «Рижское» — 3,4 %, «Московское» — 3,5 %.

Среди женщин большой популярностью пользуется «Карамельное» пиво, так как оно наименее крепко. Оно содержит не более 1,5 % спирта. К тому же этот напиток имеет сладковатый вкус и приятно пахнет солодом. Сладким является также и «Бархатное» пиво. В эти сорта в процессе изготовления добавляют определенное количество сахара.

Итак, мы выяснили, что некоторые сорта пива более сладкие, чем другие. Но количество сахара — не самый главный показатель вкуса пива. Поговорим о других показателях, которые влияют на то, что один сорт нам нравится, а другой оставляет желать лучшего.

ЦВЕТ ПИВА

Начнем с цвета. Кроме того что пиво должно иметь свойственные только этому напитку оттенки, оно должно быть прозрачным. Это качество заставляет многих ценителей пива восхищаться своим любимым напитком. Действительно, кто может остаться равнодушным при виде светлого искристого пива, которое к тому же еще и блестит. Темное пиво также очень красиво, но вот такие сорта, как «Бархатное», «Карамельное», «Портер», не должны быть прозрачными, наоборот, их можно сравнить с карими глазами, которые поражают своей глубиной и

прекрасным цветом.

ЗАПАХ ПИВА

Другой важный показатель, который влияет на вкус пива, — его запах. Специалисты утверждают, что запах пива намного сложнее и богаче, чем его вкус. Налейте пиво в кружку, вдохните его аромат. Что вы почувствовали? Конечно, описать запах — дело сложное, поэтому мы расскажем, какие компоненты входят в букет пивного запаха. Вы почувствуете эфирные, ароматические, цветочные, химические запахи. Многим они могут показаться отталкивающими, но на самом деле это не так. Низкокачественное пиво обладает отталкивающим, неприятным запахом, но о нем говорить не стоит.

Как же образуются эфирные запахи пива? Вы уже догадались о том, что в пиво входят различные продукты брожения. Именно они и издают такой запах. К тому же основной компонент пива — хмель (о котором подробнее вы узнаете из другой главы) — содержит эфирное масло. Это эфирное масло имеет очень сложный химический состав. Именно оно придает пиву приятный запоминающийся аромат. Так как хмель бывает разных сортов и содержит разное количество эфирного масла, поэтому пиво бывает разных сортов. Каждый вид хмеля придает пиву свой специфический аромат.

Входящий в состав пива солод придает напитку присущий ему аромат. Если вам кажется, что вы пьете «жженое» пиво, с горелым привкусом, вероятно, вы купили пиво, в состав которого входят подгорелые продукты. Именно они портят вкус и аромат пива.

Иногда потребители жалуются на то, что пиво имеет совершенно не свойственный этому напитку аромат. Скорее всего, при этом вы будете ощущать чужеродный запах химических веществ. Например, пивная смолка имеет специфический аромат, который является совершенно посторонним в пивном запахе. Этим веществом обычно покрывают внутреннюю поверхность транспортных бочек. Для того чтобы не сталкиваться с посторонними запахами, многие ценители пива предпочитают пить бутылочное или баночное пиво. Но и в этом случае универсальный совет дать нельзя, потому что бочковое пиво имеет не меньшее число поклонников, чем пиво, разлитое по бутылкам и баллонам.

Если пиво долго находилось под действием прямых солнечных лучей, оно приобретает так называемый солнечный вкус и запах, который не нравится всем, а в особенности — истинным знатокам этого напитка.

ВКУС ПИВА

На наши вкусовые впечатления влияют три момента — момент пригубливания того или иного напитка, момент свежести и послевкусия. Во время дегустации пива важно проследить переход одного впечатления в другое. Главное, чтобы этот переход был плавным, а не резким, чтобы у вас осталось ощущение гармоничного вкуса. Такое возможно только при питье пива высокого качества. Плохое пиво не оставляет никаких приятных эмоций и тем более ощущения гармонии, растворенной во вкусе напитка.

Разные люди по-разному описывают вкусовые ощущения, которые вызывает у них пиво. Многие говорят, что пиво сладкое, другие утверждают, что настоящее, качественное, пиво — горькое. Третьи просто уверены в том, что пиво непременно должно быть соленым (хотя бы слегка подсоленным). Практически всем не нравится, когда приходится вкушать пиво, которое имеет кислый привкус. И действительно, кислое пиво — не самый лучший представитель этого напитка, хотя на вкус и цвет, как известно, товарищей нет и вам может понравиться именно такой сорт пива.

Итак, от чего же зависит вкус пива? Как мы уже выяснили, оно может быть сладким, горьким, соленым и кислым. Эти вкусовые оттенки зависят от того, какой компонент преобладает в производстве того или иного сорта пива.

Если во время изготовления пива было добавлено немного больше сахара, чем необходимо, пиво будет сладким или слегка подслащенным. Если определенный сорт пива был произведен на специальной воде (с примесью хлорида натрия), пиво будет соленым. Растворы различных кислот придают пиву кислый привкус.

Самым распространенным является пиво с легкой горчинкой. Именно такие сорта пользуются особой любовью ценителей этого слабоалкогольного напитка. Какой же компонент придает пиву специфический горьковатый привкус? Конечно, это хмель. Кроме хмеля, горечь пиву придают дубильные вещества и оболочки солода.

Итак, мы выяснили, что вкус пива должен быть гармоничным, полным. Хочется заметить, что пиво — единственный напиток, качество и вкус которого можно определить, даже не попробовав, то есть зрительно. Конечно, внешний вид других алкогольных напитков также очень важен, но не в такой степени, как внешний вид пива. Дело в том, что только пиво обладает нежной пенкой, поднимающейся над кружкой пушистой шапкой.

НЕЖНАЯ ПИВНАЯ ПЕНКА

Пенка может многое рассказать о качестве и сорте пива.

Именно в ней находятся вещества в виде эмульсии, которые определяют вкус напитка. Если вы пьете пиво, в котором образуется густая, плотная и, что немаловажно, стойкая пена, будьте уверены в том, что пьете очень хорошее пиво. Обратите внимание на то, что пиво высокого качество способно творить чудеса, например при каждом глотке на стенках бокала образуется кольцо из пенки.

Пенка оценивается прежде всего по своей устойчивости, то есть времени, в течение которого она не спадает, а продолжает радовать наш глаз и улучшать вкус пива. Конечно, когда мы наливаем пиво в кружки, мы даже и не думаем о том, чтобы измерять высоту пенки, хотя профессионалы-дегустаторы поступают именно так. Они вымеряют по миллиметрам слой пены, которая образуется после выливания из бутылки в стакан.

Итак, вы наполнили кружки пивом и хотите убедиться в том, что ваше пиво имеет высокое качество. Это довольно легко сделать. Посмотрите на образовавшуюся пену. Она должна быть густой, обильной, устойчивой и компактной. Ее высота должна быть не менее 40 мм, а стойкость — не менее 4 минут. Если слой пены 20 мм и менее, а стойкость не более 2 минут, вы приобрели плохое пиво, которое обычно даже снимается с дегустации. Хорошие сорта пива имеют высокую пеностойкость, так что покупайте только качественное пиво.

Если вы купили пиво из бочки, его качество должно быть оценено по менее жестким критериям. Профессионалами с дегустации снимается пиво, которое имеет слой пены 15 мм, стойкость которой не более 1,5 минут. У бочкового пива высокого качества слой пены должен быть не менее 35 мм, а стойкость — не менее 3,5 минут.

Из всего вышесказанного ясно одно: человека встречают по одежке, а пиво — по пенке. Так что выбирайте пиво, которое хорошо пенится и отлично пьется. Какой это будет сорт — совершенно неважно, главное, чтобы это пиво было произведено качественно, по самым лучшим рецептурам, из хорошего сырья и на современном оборудовании.

СВЕТЛОЕ ПИВО

Поговорим подробнее о светлых сортах пива, ведь каждый из них обладает своим специфическим ароматом. Но все они имеют ярко выраженный привкус хмеля. Эти сорта пива могут отличаться друг от друга не только степенью выраженности аромата хмеля, но и содержанием спирта или, говоря научным языком, массовой долей спирта.

Например, такие светлые сорта пива, как «Жигулевское», «Рижское», «Московское» и «Киевское», имеют разное содержание

спирта. Как вы уже знаете, самое крепкое пиво — «Ленинградское». Но это не единственное его отличие, так этот сорт имеет явный винный привкус.

Когда вы пьете светлое пиво, первое, на что вы должны обратить внимание, — это хмелевая горечь. Профессионалы проводят дегустацию и оценивают хмелевую горечь по следующим критериям. Они отвечают на вопрос, какой она является: отчетливой, мягкой, слаженной? Если эти ощущения совпадают, пиво оценивается по максимуму (5 баллов). Если горечь не мягкая, а грубоватая, ставится оценка в 4 балла. Остальные сорта пива оцениваются низко и, значит, характеризуются очень плохим качеством.

Обратите внимание на оттенок светлого пива. Как уже было сказано, оно должно быть прозрачным. Но это не единственный показатель. Посмотрите, блестит пиво или нет. Если напиток блестит, это значит, что вы пьете пиво высокого качества. Самое плохое пиво — мутное. Знатоки говорят, что пить такое пиво равно тому, чтобы купаться в болоте. Когда вы оцениваете цвет пива, учитывайте то, что пиво может быть не совсем светлым. Это не значит, что оно низкого качества. Главное, чтобы цвет соответствовал установленному стандарту и не отклонялся от типа пива.

Светлое пиво должно обладать ароматом, присущим только ему. Хорошее пиво пахнет свежестью и различными сортами хмеля. Если вы пьете пиво со свежим, соответствующим данному сорту ароматом, вы пьете очень хорошее пиво. Если вам кажется, что в аромате присутствуют посторонние запахи (особенно солода), перед вами не очень хорошее пиво. Фруктовый и кисловатый запахи свойственны пиву низкого качества. Запах молодого пива также является посторонним.

ТЕМНОЕ ПИВО

А какой вкус и аромат имеет темное пиво? Вы, наверное, уже заметили, что сорта пива имеют солодовый вкус и специфический солодовый запах. К тому же «Ленинградское» темное пиво, «Двойное золотое» и «Портер» имеют заметный винный привкус.

Оценивать темное пиво нужно по тем же показателям, что и светлое. Обращайте внимание на прозрачность, цвет, аромат и вкус. Он должен быть чистым и полным. Конечно, для того чтобы понять, что значит чистый и полный вкус, нужно учиться пить, а не напиваться. Не забывайте, что пить нужно маленькими глоточками, наслаждаясь вкусом и ароматом этого замечательного напитка. Согласитесь, что пиво можно отнести к хорошему, а главное — уникальному алкогольному напитку. Почему уникальному? Все очень просто. Только пиво можно

поглощать маленькими глоточками, вкушать его вкус и оценивать его так, как это делают настоящие дегустаторы. Попробуйте медленно пить виски или перцовую водку. Наверное, не стоит даже и пытаться проделывать этот эксперимент. Девизом пивомана могут стать слова «Пейте и не торопитесь!», только тогда вы познаете настоящий вкус пива.

Для того чтобы правильно оценить темное пиво, обратите внимание на солодовый вкус. Многим нравится, когда темные сорта пива отдают горечью, но на самом деле темное пиво должно иметь чистый солодовый вкус, даже без легкого привкуса горелого солода.

Многих любителей пива волнует вопрос: какое пиво они пьют — пастеризованное или нет. Это действительно очень важно знать, так как вкус пастеризованного пива несколько отличается от вкуса непастеризованного напитка. Вкратце скажем, что пиво пастеризуют для того, чтобы оно было более стойким и не портилось в течение определенного времени. Чтобы достичь этого результата, напиток нужно полностью избавить от дрожжей и других микроорганизмов. Для того чтобы пастеризовать пиво, используют солод, приготовленный из хороших сортов ячменя. Во время пастеризации пиво необходимо нагреть. Дополнительный привкус солода и подверженность высокой температуре любителям пива кажутся совершенно лишними, поэтому они предпочитают потреблять только разливное пиво, а не пиво в бутылках и баллонах.

Но не следует думать, что пастеризованное пиво разных сортов становится совершенно одинаковым. Отличия все равно сохраняются, так как режим пастеризации напрямую зависит от сорта и типа пива. Светлое и темное пиво пастеризуют в зависимости от типовых особенностей. «Ленинградское» пиво, например, пастеризуют не так, как «Жигулевское».

Разные способы обработки пива позволяют истинным поклонникам этого напитка наслаждаться любимым вкусом в течение круглого года. Пивное изобилие позволяет нам искать пиво с лучшим вкусом и высоким качеством. Спрос на пиво действительно очень велик во всем мире, поэтому производители пытаются предложить нам что-то новенькое, не совсем обычное. Например, в последнее время необычайной популярностью стало пользоваться отечественное «Медовое» пиво — напиток с ярко выраженным привкусом натурального меда. Для кого-то мед является продуктом, который, на их взгляд, портит вкус и аромат пива, для других «Медовое» стало самым любимым пивом. Попробуйте и решите, отвечает ли этот напиток вашему представлению о настоящем пиве.

О пиве, его производстве, сортах говорить можно бесконечно долго, тем более что современный рынок предлагает большой выбор различных названий этого замечательного напитка. Все больше совершенствуется технология производства и обработки пива, поэтому, дорогие любители свежего пенного пива, трепещите и радуйтесь, вы сможете побаловать себя разными сортами этого чудо-напитка! Главное — не переусердствуйте.

ГЛАВА 3 ЗА КРУЖКОЙ ПИВА ВРЕМЯ ЛЕТИТ НЕЗАМЕТНО

Пиво — ценный пищевой продукт, в котором содержится много питательных веществ. Оно обладает тонизирующими свойствами, повышает аппетит, способствует усвоению пищи. В умеренных количествах пиво полезно любому здоровому человеку. Этот слабоалкогольный напиток содержит от 1,5 до 6 % спирта.

Пиво — весьма распространенный и любимый напиток, который известен людям с очень давних времен. Несмотря на то что родиной пива были страны горячего солнца, напиток не выдерживает долгого воздействия солнечных лучей и очень требовательно относится к температуре. Так, при резкой смене температуры пиво мутнеет и теряет свой вкус.

Готовое пиво фильтруют и разливают в пивные бутылки темно-зеленого или темно-оранжевого цвета вместимостью 0,5 или 0,33 литра или же в пивные осмоленные внутри бочки вместимостью до 150 л. Пиво проходит обязательную герметизацию.

Идеальная температура пива, при которой наиболее полно ощущаются его качества, — это 10 °С. Летом пиво охлаждают до этой температуры, а зимой слегка подогревают.

Вы можете подавать пиво к столу в бутылках при температуре 8-10 °С. Только светлое пиво можно наливать в графины или закрытые кувшины, а также в специальные пивные кружки. В кувшинах подают к столу и пиво домашнего приготовления.

Пейте пиво охлажденным. Его нельзя смешивать с другими напитками, переливать из одного бокала в другой, взбалтывать или доливать в недопитый бокал свежую порцию (хотя некоторые это правило нарушают).

Открывая бутылку, старайтесь делать это беззвучно и не переливайте пиво через край. Никогда не наливайте этот душистый напиток до краев бокала, так как необходимо оставлять место для пены.

Чтобы разлить пиво по всем правилам, держите бокалы наклоненными к бутылке. Наливайте пиво тонкой струйкой. Пивной бокал держат всей рукой. Если же он с ножкой, его держат, как бокал вина, — тремя пальцами за низ ножки. Но чаще всего пиво пьют из кружек с ручками. Кажется странным, но многие не знают, из чего же нужно пить пиво. Знайте, что на Западе истинные любители пива поглощают этот напиток только

из глиняных кружек с крышечками. Из стеклянных кружек пьют те, кому все равно, из чего пить. А в последнее время появилась новая тенденция — подавать пиво в бокалах.

В конце концов, не так уж это важно: из чего пить пиво. Есть люди, которые предпочитают пить божественный напиток только из бутылок. Но это не говорит о том, что они не принадлежат к армии истинных ценителей пива.

Кстати, запомните и другое немаловажное условие — пивными кружками (или бокалами) никогда не чокаются. Если вы пьете за чье-либо здоровье, можете поднять бокал, сопровождая это движение кивком головы.

Известно ли вам, что в Германии работа официанткой в пабах (пивных) является одной из самых престижных? Далеко не каждая желающая девушка может попасть на эту работу, потому как главный критерий, по которому отбирают претенденток на эту должность, — умение нести 12 кружек в руках (без подноса!) одновременно. Девушка каким-то непостижимым образом держит в каждой руке по пять кружек и две между ними (и это при том обстоятельстве, что пивные кружки — довольно объемные).

В Европе пиво пьют по-особому. Там напиток наливают до краев кружки, затем выпивают до середины емкости и снова доливают напиток. После чего маленькими глотками, растягивая удовольствие, допивают всю порцию.

В Германии пиво является напитком, которому все поклоняются. В местных пабах регулярно устраиваются конкурсы на лучшую марку пива. Оценивают пиво те, кто пьет в пивной. (Они считают, что лучшее пиво делают в Баварии). Кроме того, там любят посоревноваться в игре вроде «Кто больше всех выпьет такого-то пива». За участие и победу учреждают награды — бочонок пива, денежные вознаграждения и пр.

У нас в России пиво принято пить в больших количествах. Конечно, настоящие гурманы пьют его небольшими глотками, любуясь красивым блеском янтарного напитка. Однозначно, что пиво не пьют с помощью соломинки и никогда не поглощают залпом (как водку).

Хранить пиво лучше в затемненном помещении при температуре не ниже 0 градусов и не выше 12 градусов. Кстати, по стойкости пива вы можете судить о качестве этого напитка. Чем большее количество дней пиво не изменяет вкуса и не мутнеет, тем выше его стойкость, а значит, и выше качество. Стойкость различных сортов пива при температуре 20 градусов колеблется от 3 до 17 суток.

В любом случае, всегда стоит внимательно смотреть на этикетку на бутылке пива. Пиво сохраняет свежесть и

доброкачественность, если его хранить после розлива от 7 до 14 суток при температуре от 0 до 12 градусов, иначе оно закисает и мутнеет.

Однако это не значит, что бутылочное пиво, которое вы наверняка любите употреблять, некачественное, если оно хранится больше указанного выше срока. Пастеризованное пиво может быть годным к употреблению до 3 месяцев, а некоторые сорта и больше.

Разливное пиво храните при температуре от 3 до 8 градусов в темном месте. Кстати, температура хранения пива напрямую зависит и от сорта этого напитка. Например, светлое пиво «Балтика N3» при температуре 5-20 градусов, «Старый мельник» и «Клинское» — 10–20, «Золотая бочка» и «Бочкарев» — 5-12, «Очаково» — 2-12 градусов.

По способу обработки пиво разделяют на пастеризованное и непастеризованное, а по цвету — на светлое и темное. В зависимости от рецептуры и способов приготовления каждый из указанных сортов обладает свойственными ему особыми вкусом и ароматом, а также различной массовой долей спирта.

Светлые сорта пива должны быть светлого золотисто-желтого цвета с блеском, прозрачными, а темные сорта могут быть менее прозрачными. Вкус пива должен быть чистым, без посторонних привкусов, с характерными оттенками для каждого сорта. Чистым считается вкус, придаваемый солодом и хмелем. Освежающий, полный вкус пива зависит от массовой доли в нем углекислоты.

Светлое пиво, кроме характерного золотистого цвета, отличается в той или иной степени выраженным привкусом хмеля. Темное пиво обычно имеет один из оттенков коричневого цвета, привкус солода, а многие сорта такого пива обладают и специфическим сладковатым вкусом. Но каждая из разновидностей светлого и темного пива имеет свои вкусовые и ароматические особенности, различается крепостью и продолжительностью выдержки до розлива.

Пиво, конечно, прекрасно само по себе. Но важным дополнением могут быть некоторые продукты и даже блюда. Если вы хотите попробовать что-то необычное и изысканное, можете попить пиво с солеными лягушачьими лапками.

А вообще, пиво можно пить с соленой и копченой рыбой, с раками, с луком, сыром, солеными орешками (арахисом или фисташками), немного подсоленными хлебцами, креветками, крабовыми палочками, красной икрой, просто солью.

Кстати, на Западе в пивных барах на столиках обязательно ставят сахарницы и солонки. Желающие (те, кто пьет пиво) могут класть в пиво соль или сахар. Кстати, к вашему сведению, таких

гурманов находится очень много.

Классическая закуска — рыба, дичь, копчености или жирные сорта сыра. Распространенной закуской к пиву служат горячие сосиски или сардельки с различными гарнирами (тушеной капустой, картофельным пюре, зеленым горошком). В качестве холодных закусок к пиву подают: сыр, бутерброды, раки, воблу, специальные изделия из теста (соленую соломку, сушки, сухарики).

Кроме этого, отличную компанию пиву могут составить рыбные копчености, твердые копченые колбасы и твердые сорта соленого сыра.

Многие любят употреблять пиво вместе с чипсами, морепродуктами, консервами. Если вы любите светлые сорта пива, можете попробовать совместить напиток с фисташками или другими солеными орешками.

Кстати, знаете ли вы, что в Узбекистане изготовляют соленые орешки из косточек абрикосов, с которыми там обычно пьют пиво. Сначала косточки подвергают специальной обработке: надрезают твердую часть и в таком полуоткрытом виде засаливают. Обсыпанные мелкой солью орешки проходят еще несколько стадий технической обработки и только после этого поступают в продажу. Вкус и аромат этих абрикосовых соленых орешков прекрасно сочетается с любым сортом пива.

Полезно и вкусно пить пиво с гренками или солеными сухариками. Вы можете приготовить их самостоятельно или купить в магазине. Такой закуской лучше всего дополнять некоторые сорта темного пива, например: «Ярпиво», «Красный Восток», «Толстяк» и др.

Очень необычный вкус получается при сочетании пива с маринованными грибами или селедкой. Эта соленая закуска удобна и тем, что всегда доступна каждому любителю золотистого напитка.

Некоторые любители пива предпочитают пить этот напиток только с паштетом — рыбным, свиным или куриным. Бутерброд с паштетом можно посыпать солью и зеленью петрушки.

А в Германии и Бельгии любят пить пиво с жареной колбасой со специями. Причем колбаса должна быть хорошо прожаренной, с хрустящей корочкой. Из специй берут базилик, тмин, реже черный перец. Обычай пить пиво с жареной колбасой пришел именно из Германии. Американцы же, к примеру, не понимают этого и пьют напиток с гамбургерами.

Пиво можно пить с икрой зернистой (красной или черной), для этого небольшое количество икры кладется на маленький кусочек хлеба. Такой бутербродик придаст любому пиву

пикантный вкус.

Иногда к пиву подают холодные рыбные закуски: отварную, заливную, фаршированную рыбу или рыбу под майонезом, под маринадом, а также рыбу холодного и горячего копчения. Из мясных закусок к пиву можно подать отварное, заливное мясо, студень, фаршированное, шпигованное, жареное мясо, а также холодную птицу и дичь, мясные салаты.

В некоторых случаях пиво пьют с овощными и грибными закусками — свежими и консервированными овощами, фаршированным перцем, баклажанами, икрой из кабачков или баклажанов.

В любом случае, если вы хотите насладиться вкусом пива, следует избегать сумбурного поглощения пищи. Иначе вы не получите никакой радости.

Редкий званый обед или ужин обходится без алкогольных напитков, чаще всего на такие праздники подают вино, шампанское или водку. Это не случайно, так как с давних времен считается, что пиво — напиток грубый, неизысканный. Любители коньяка и вина считают, что пиво пьют только мужланы и хиппи. Наверное, они забыли о том, что существует целая партия любителей пива и, несмотря на «отсутствие изысканности», напиток пользуется гораздо большей популярностью.

А пиво предпочитают пить в тесных дружеских компаниях. Как же правильно пить этот напиток? Ответ на этот вопрос каждый способен найти самостоятельно. Но все же советуем соблюдать некоторые общие правила. Многие спорят, можно или нельзя запивать пивом вторые блюда, холодные закуски или десерт. Естественно, этого делать не следует.

Во-первых, этот напиток хорош сам по себе, и чтобы почувствовать его истинный вкус, не нужно загромождать желудок всякими кушаньями.

Во-вторых, пиво, конечно, подают во время еды, но это не значит, что его нужно пить во время поглощения пельменей. Хотя… на самом деле каких-то жестких правил здесь нет и быть не может. Это дело вкуса и пристрастий каждого человека.

Кстати, немцы как истинные ценители этого напитка, предпочитают пить пиво либо до еды, либо после. Хотя это не мешает им употреблять напиток вместе с легкими продуктами — сыром, чипсами и солеными орехами.

Не рекомендуется, не успев сесть за стол, сразу же залпом опустошать бокал с пивом. Этот напиток пьют небольшими глотками из бокалов или кружек. И что очень важно: кружки берите за ручки, а бокалы — за бока.

Перед тем как вы собираетесь запить пивом какое-то блюдо,

обязательно вытрите губы салфеткой. (Обычно в специальных заведениях кружку пива приносят вместе с салфеткой, ее кладут под кружку, но это не означает, что она должна там оставаться до конца вечера: вы можете аккуратно вытереть ею рот или руки).

Открывая бутылку с пивом, обязательно протрите горлышко бутылки чистым полотенцем или салфеткой и только после этого разливайте напиток по бокалам или кружкам. Бутылки с пивом подаются к столу уже открытыми, но только при условии, что оно будет сразу же разлито по бокалам или кружкам.

Поднимая горлышко бутылки от бокала, сделайте вращательное движение «к себе», тогда капля жидкости не упадет на скатерть. Наливайте пиво тонкой струйкой.

Не рекомендуется пить пиво из стакана, сильно запрокинув при этом голову. Пиво (как, в принципе, и любой другой напиток) можно спокойно поглощать, опустив голову. Это соответствует нормам этикета и просто красиво смотрится со стороны.

Отдельно надо сказать о том, стоит или не стоит смешивать пиво с другими «горячительными напитками». Конечно, нет! Пиво — слабоалкогольный напиток, который не терпит ничьей компании (будь то дорогой коньяк или вкуснейшее вино высшей пробы).

Но уже если вам во время посиделок приходится совмещать напитки, во избежание печальных последствий запомните важное правило. Пить пиво следует до принятия более крепких напитков (водки, коньяка и пр.), но никак не после этого. От слабого к сильному. И, наверное, не нужно руководствоваться весьма распространенным лозунгом «Пиво без водки — деньги на ветер». Иначе утро может оказаться очень мрачным…

Сколько же можно выпить пива за столом? Конечно, это зависит от конкретного случая и ситуации. Если, например, два друга встретились в баре и решили немного поболтать за кружкой доброго напитка, им можно ограничиться несколькими бутылками.

Если же компания выехала за город на барбекю и, кроме распития пива, подразумевается приготовление шашлыка и вкусных легких закусок, здесь потребуется большее количество пива.

Однако находясь за столом в тесном кругу или большой вечеринке, необходимо знать меру и не стремиться перепить всех присутствующих. Советуем ориентироваться на хозяев стола.

Несомненным плюсом пива является его «всеядность». Ведь зачастую этот напиток пьют даже люди, не уважающие крепкие напитки. А пиво — слабоалкогольный и приятный напиток. Но и при этом не нужно забывать, что большое количество выпитого

пива по своему действию равносильно меньшему количеству водки.

ГЛАВА 4 САМ СЕБЕ ПИВОВАР

Сколько на нашей планете стран и государств, сколько в них провинций, областей, штатов, кантонов, сколько в них городов — именно столько существует разновидностей и сортов любимейшего напитка многих — пива. Для многих пивоманов процесс изготовления их культового напитка остается непостижимой тайной, а другие знают о своем любимом пиве абсолютно все, вплоть до рецептуры и температурных режимах, царящих на пивном производстве. Но если вы истинный пивоман, хоть раз в жизни в вашу голову приходила идея о самостоятельном, «домашнем» изготовлении пива, которое можно сделать самим и поразить всех своих друзей фирменным напитком с собственной фамилией на этикетке, изготовленной также собственноручно. Итак, если вы все же наберетесь храбрости и захотите ощутить неповторимый вкус и аромат этого напитка, попробуйте сварить его сами.

Для начала немного ликбеза, основанного на повторении вышесказанного. Вы уже знаете, что пиво готовится при помощи процесса спиртового брожения, которое происходит в сусле — пивной закваске. Сусло, в свою очередь, может состоять из смеси следующих компонентов: ячменный солод, хмель и вода. Все вышеперечисленные пивные компоненты являются основными, базовыми, на основе которых можно фантазировать и экспериментировать далее, что и делают наши российские пивовары, предлагающие на наш суд все новые и новые разновидности этого янтарного напитка.

В зависимости от количества, качества и вида пивных компонентов качество, вкус, аромат, цвет, консистенция и другие параметры пива могут изменяться в самом широком диапазоне. Например, для того чтобы пиво приобрело определенные качества, при изготовлении некоторых сортов пива ячменный солод может быть заменен на рисовую, кукурузную или ячменную муку. Иногда вместо солода или муки используется обыкновенный сахар.

В самом процессе пивоварения можно выделить несколько основных, обязательных стадий: производство ячменного солода, получение пивного сусла и его сбраживание с помощью пивных дрожжей, созревание или «дображивание», фильтрация и розлив. Эти стадии изготовления пива вполне возможно выполнить в домашних условиях, без применения новейших современных технологий и сложнейшего оборудования.

Крахмал, содержащийся в зерновых продуктах, необходимо

предварительно превратить в сахар, для чего и используется солод. Солод обладает способностью переводить крахмал и некоторые другие вещества, содержащиеся в зерновых, в растворимое состояние, и это происходит под влиянием солодовых ферментов. Производство специального ячменного пивного солода, который является основным сырьем при выработке пива, включает следующие стадии: очистка ячменя, его сортировка, замачивание, проращивание или солодоращение, сушка пророщенного солода и его очистка от появившихся зеленых ростков и, наконец, отлеживание солода. Другими словами, пивоваренный ячменный солод — это не что иное, как пророщенный и высушенный солод.

В домашних условиях замачивание зерен злаков производится в эмалированной посуде большого диаметра. Рожь должна вымачиваться в течение 25–30 часов, ячмень — 50–60, причем каждые 6–7 часов воду следует менять. При смене воды иногда рекомендуется оставлять зерно без воды примерно на 2–3 часа, так как кислород, имеющийся в воздухе, просто необходим для активизации жизненных процессов активности зерна. После окончания замочки зерна проращивают в той же самой посуде или сразу в нескольких невысоких кастрюлях или ванночках.

Продолжительность проращивания зерен при комнатной температуре следующая: рожь — 3–4 суток, ячмень — 6–7 суток. При этом зерно следует периодически сбрызгивать водой для увлажнения и ворошить. Ростки должны появиться примерно через день-другой после начала проращивания, причем к концу проращивания длина ростка у ячменя должна составлять 1,5–2 длины самого зернышка. Продолжительность хранения готового свежего солода не должна превышать 2–3 дней.

Готовый высушенный солод имеет сладковатый вкус и характерный аромат. От вида, свойств и качества солода зависят не только важнейшие пивные характеристики, но и сам цвет будущего пива. Так, для изготовления светлого пива используется светлый солод, а для темного — темный, карамельный солод. Вообще-то, все имеющиеся сорта пива подразделяются на светлые и темные не только в зависимости от свойств солода, но и от способов, применяемых при обработке пивных компонентов, в результате которых пиво приобретает светлый или темный оттенок.

Перед тем как получить непосредственно пивное сусло, подготовленный солод должен пройти еще дополнительную обработку. Для этого его полируют, дробят и смешивают с водой. Смесь дробленого солода с водой в пивоварении называется затором, а сам процесс смешивания мелких частичек солода с

подготовленной особым образом водой — затиранием. В полученной смеси, которая на этот момент времени является будущим пивным суслом, при поддержании определенного температурного режима происходит множество ферментативных процессов. В результате содержащийся в солоде крахмал осахаривается, и по окончании этого процесса производство сусла переходит к следующей стадии, в которой происходит его сбраживание с помощью хмеля и пивных дрожжей.

Далее пивное сусло процеживают, фильтруют, в результате чего пивное сусло становится прозрачным. Для ароматизации и осветления готового сусла его кипятят вместе с хмелем, который из него впоследствии удаляется. После этого готовое сусло охлаждается.

Следующий этап — это сбраживание сусла, которое происходит при помощи специально выращенных пивных дрожжей. По времени этот процесс занимает примерно неделю. Существует такая закономерность: чем дольше происходит брожение сладкого пивного сусла, тем меньше в нем остается сахара и тем больше в нем образуется спирта. Во время этого самого сбраживания в пиве и образуются углекислый газ и спирт. Но и это еще не все.

Полученному «молодому» пиву необходимо добродить, для чего его помещают в специальные сосуды. Процесс дображивания длится дольше — от 20 до 90 суток, и именно на этом этапе пиво становится пивом в полном смысле этого слова. Оно приобретает свой непередаваемый вкус и аромат, в нем накапливается углекислый газ, и оно окончательно осветляется. На промышленном, заводском, производстве пива иногда применяются непрерывные и ускоренные способы производства, при которых сроки сбраживания и дображивания пива крайне сжимаются. Но зачастую это негативно отражается на качестве самого напитка и его основных характеристиках, и лишь немногим крупным пивным производителям удается этого избежать или как-то нивелировать полученные отклонения в свойствах напитка.

После процесса дображивания пиво освобождают от находящихся в нем дрожжей при помощи фильтрации, и только после этого пиво можно считать вполне готовым к употреблению.

Добиться абсолютного соответствия стандартам и подразделению пива просто невозможно, да и ни к чему. Многие пивные производители, наоборот, стремятся придать своему продукту специфический вкус или аромат, который и отличал бы его от других, и запоминался потребителю, стал своего рода фирменной маркой данного сорта. Поэтому вы как полноправный

и полноценный пивной производитель, уже зарекомендовавший себя и свою домашнюю продукцию среди друзей, родственников, знакомых и соседей, можете с помощью определенных операций или небольших изменений в рецептуре напитка придать ему интересный вкусовой оттенок. Может быть, именно вы, благодаря введенному вами в процесс пивоварения новшеству или в результате многочисленных экспериментов с пивными составляющими и введением неожиданных компонентов, навсегда останетесь в истории пивоварения и в памяти любителей пива.

Вы уже знаете, что темное или светлое пиво имеет определенные показатели крепости. Крепость пивного напитка зависит от продолжительности вышеописанного процесса забраживания пивного сусла, то есть выдержки: чем она больше, тем крепче получится пивной напиток. Запомните, что любое пиво должно быть прозрачным — это первая проверка на качество и правильность выполнения всех рецептурных и технологических процессов.

Итак, теперь вы немного просвещены насчет основных технологических процессов изготовления пива, поэтому можно начинать готовиться открывать собственный мини-заводик, устроенный из подручных средств, и с помощью упрощенной технологии собственной разработки приступить к изготовлению пива собственной марки.

ПИВО ОРИГИНАЛЬНОЕ СТАРИННОЕ

Этап первый: подготовка сырья для приготовления пивного солода. Для начала вам необходимо обзавестись солодовой мукой. Для этого вам понадобятся зерна пшеницы, ячменя или кукурузы, на крайний случай. Кстати, подмечено, что пиво становится вкуснее, если для солода брать не только один вид определенного зерна, а приготовить смесь из нескольких различных компонентов. Например, можно сделать смесь из кукурузы, ячменя и пшеницы в следующих пропорциях: кукуруза — 1 часть, ячмень или пшеница (по выбору) — 1 часть. Можно использовать и другой вариант пропорций: кукуруза — 1 часть, ячмень или пшеница — 1,5 части.

Выбранные зерна или их смесь нужно тщательно перебрать и замочить в воде комнатной температуры так, чтобы вода была налита выше уровня зерен примерно на 3–4 см. Залитое зерно следует оставить примерно на сутки, для того чтобы оно как следует разбухло. На следующий день воду слейте, а разбухшие зерна переложите в ящик или корыто, где их немного спрессуйте, прижмите ко дну и стенкам. Корыто плотно накройте, чтобы внутри него стало тепло, и иногда перемешивайте, после чего

зерно вновь следует немного спрессовывать.

Когда зерна прорастут, их следует отделить друг от друга и сушить воздушной сушкой, то есть способом, наиболее близким к естественному. Хотя вместо воздушной сушки в этих целях можно использовать и плиту. Просушенные как следует проросшие зернышки перемолите в муку.

Следующий этап — это непосредственное приготовление пивного сусла. Рецептура такова: вам потребуется на каждые 10 л воды — 4 кг готового солода, хмель по вкусу, 50 г дрожжей, 100 г сахара.

Воду подогрейте примерно до 30 °С и аккуратно, постепенно всыпьте в нее солодовую муку. Нужно постараться, чтобы не получилось комков, поэтому постоянно помешивайте образовавшуюся кашицу деревянной ложкой или специальной мешалкой. Постепенно поднимайте температуру солодовой кашицы, чтобы она нагрелась до 70 °С, и продержите ее на таком температурном уровне в течение одного часа. После этого солодовую смесь доведите до кипения.

Заранее просейте часть солодовой муки и прожарьте до темно-коричневого цвета на сковороде или на противне в духовке. Прожаренную муку всыпьте в кипящую на огне массу и также хорошенько перемешайте, чтобы не образовались мучные комочки. После этого солодовая масса должна покипеть еще в течение 5–6 минут. Главное в этом процессе — не переварить эту массу, иначе ваша работа пойдет насмарку и придется все делать заново. Чтобы проверить, в каком состоянии находится солодовая масса и следует ли ее еще варить, поднимите из нее деревянную ложку, чтобы солодовая жидкость стекала с нее струйкой. Так вот, если эта струйка прозрачная, все нормально, а если нет, вполне возможно, что вы ее немного переварили.

Следующий этап — это процеживание и фильтрация готового солода. Для удачного выполнения данного процесса вам понадобится специальное приспособление, которое нужно будет сделать самостоятельно — это своеобразная экологически чистая портативная цедилка. В ее качестве может выступить корзина, сплетенная из мелких, тонких, а главное — чистых хворостинок. Дно и стенки обложите обыкновенной пшеничной соломой, которую предварительно тщательно промойте под проточной водой, а затем прокипятите.

Далее вам понадобится чан, котел или большая кастрюля, где, собственно, и будет вариться этот божественный напиток. Помимо этой кухонной посудины, вам понадобится еще одна кастрюля или пищевая емкость, которая по своим размерам должна быть побольше плетеной корзины, так как ее (корзину)

придется вставлять в эту тару. Еще одна мелочь — тара, в которую будет вставляться корзинка, должна быть абсолютно чистой и иметь отверстие. Если вы никак не сообразите, зачем же столько кастрюль и что куда вставлять, объясняем: первый, самый нижний уровень — это чан или котел, где будет вариться пиво, второй, то есть тот, который повыше, — это посудина с отверстием, из которого будет вытекать процеженная солодовая масса, и третий — это вставленная в посудину с отверстием плетеная корзина. Таким образом, у вас получится башня, с помощью которой вам и удастся процедить готовый солод.

В корыто или кастрюлю с дыркой вставьте корзинку, выложенную почти стерильной соломой, и процедите солодовый отвар. Перекладывая небольшими порциями отвар в корзину, вы увидите, что чистая солодовая жидкость из корзинки стекает к отверстию и вытекает из него в чан, стоящий снизу. Из емкости, где варился солод, ковшиком вычерпывайте солодовую гущу и перекладывайте в корзинку, где гущу следует немного разровнять, чтобы процесс процеживания происходил побыстрее. Так небольшими порциями вы и вычерпаете все содержимое кастрюли. Если у вас в наличии не оказалось подходящего чана для варки пива, солод вы можете процедить в любую другую посуду, подходящую по размерам, в которой уместится вся солодовая масса, а затем перелить уже процеженную жидкость обратно в тот котел, где она варилась ранее. Только не забудьте эту посудину предварительно перед повторным использованием хорошенько промыть, чтобы не испортить процеженный и чистый солод.

Процеженный солодовый отвар поставьте на сильный огонь, ждите, пока он закипит, а затем варите в течение 1–1,5 часа с момента закипания. По прошествии этого времени в солодовый отвар добавьте хмель и варите все в течение еще одного часа. После этого снимите котел с огня и поставьте его в сторону, чтобы содержимое как следует остудилось примерно до 20–25 °С. Далее процедите отвар через сито и перелейте его в посуду, в которой он будет бродить.

Для брожения необходимо заранее приготовить закваску, которая будет состоять из сахара и дрожжей. Дрожжи разведите небольшим количеством теплого солодово-хмельного отвара, туда же положите сахар и дайте дрожжам хорошо подойти. Когда закваска готова, положите ее в уже остуженный пивной отвар и все как следует перемешайте. После этого котел с пивным полуфабрикатом накройте теплым материалом и поставьте в теплое место на брожение. Вам остается только ждать до тех пор, пока пиво не будет полностью готово, а данный процесс занимает

по времени около 2–3 дней. Во время брожения на поверхности пива будет появляться пена, которую нужно обязательно снимать. При этом не забывайте каждый раз вновь прикрывать пиво теплым материалом. Кстати, снятую пену вы можете и не выбрасывать, так как ее можно с тем же успехом использовать в следующий раз, при очередной варке пива, в качестве дрожжей.

Через 2–3 суток, которые вы в вожделении и нетерпении проводили рядом с заветным, но еще не совсем готовым пивом, вы можете вздохнуть с облегчением: наконец-то божественный пивной напиток готов! Зовите в свой дом друзей, собирайте домашних и объявляйте сенсационную новость, которую так долго держали в секрете. Представляете, как все они обрадуются! А как станут гордиться вами! О таком успехе вы даже и не мечтали, и все это благодаря одному только пиву. Но прежде чем приступать к дегустации доморощенного пива, не забудьте его процедить, и желательно через волосяное сито, после чего пиво следует ненадолго перенести в прохладное место, чтобы его температура стала подходящей. Теперь оно готово, и можно приступать к празднику пива. Кстати, пиво становится вкусным и ароматным, когда его температура достигает 10 °С.

Давно замечено и доказано, что именно при этом температурном показателе пиво наиболее полно проявляет свой насыщенный и неповторимый вкус, ощущаются все его качества и аромат. Поэтому если вы решили идти до победного конца, не поленитесь довести готовый напиток до нужной температуры, чтобы быть точно уверенным, что приглашенные дегустаторы будут поражены наповал.

С каждым годом в технологии приготовления пива, в том числе и домашнего, появляются все новые и новые достижения, к которым вы можете приложить и свою руку. Часто при изготовлении пива используются различные препараты и природные лечебные добавки, в результате чего пиво приобретает необычный вкус и неожиданные свойства, которые могут быть использованы в лечебных или профилактических целях. Применение нетрадиционного сырья в технологии изготовления пива становится очень интересным направлением и обширным полем деятельности в пивоварении, и особенно — в домашнем. Поэтому дерзайте и экспериментируйте, и у вас обязательно все получится так, как надо. Тем более, занимаясь домашним пивоварением, вы обеспечиваете себя экологически чистым и натуральным продуктом, в котором нет никаких вредных примесей или консервантов.

ПИВО ДОМАШНЕЕ БЕЛОЕ

Следующий рецепт пива для домашнего производства и

употребления — это пиво белое. По сравнению с предыдущим рецептом, данное пиво делается очень простым и дешевым способом.

Прежде всего вам понадобится деревянная бочка вместимостью около 6 ведер. Для приготовления пива вам придется немного переделать бочку: заколотите с боковой стороны ближе к днищу бочки втулку и сделайте отверстие для будущего крана, а на противоположной, верхней, стороне дна посередине сделайте отверстие, которое будет затыкаться обыкновенной втулкой.

После всех подготовительных работ можно смело приступать к самому первому этапу приготовления пива. Для этого вам понадобится котел, в котором будет вариться пиво. В него влейте 3 ведра воды, поставьте его на огонь и доведите до кипения. После этого в воду положите 300–400 г хорошего, отборного хмеля и доведите жидкость до кипения еще раз. После закипания дайте содержимому котла покипеть в течение 5–6 минут, после чего снимите котел с огня. Полученный хмелевый отвар процедите через холстину или плетеную из тонкой лозы корзинку, выложенную изнутри промытой и прокипяченной пшеничной соломой. Положите около 6 кг сахара, 2 ст. готовых пивных дрожжей, после чего отвар хорошенько перемешайте, чтобы сахар растворился полностью. Пивной отвар перелейте в подготовленную заранее бочку, которую следует переставить в теплое место, для того чтобы начался процесс брожения. Втулку при этом закупоривать не следует.

Вы заметите, что жидкость в бочке стала очень сильно пениться, но буквально через несколько дней пена опадет. Остатки пены лучше всего снять. Если вы решили варить пиво в летнее время, процесс брожения будет длиться примерно 3–4 недели, причем в последние две недели втулку нужно будет заткнуть. И это еще не все: через каждые два дня втулку следует открывать и вновь закрывать.

На протяжении всего этого периода у жидкости, которая находится в бочонке, должен совершенно исчезнуть привкус сахара, и если этого не произошло, процесс брожения следует еще продлить. Именно по этому показателю — присутствию или отсутствию сахарного вкуса — вы сможете определить, достаточно ли перебродило пиво или нет. Когда сахарный привкус совсем пропадет, вколотите в бочку накрепко втулку и оставьте пиво в покое на 4–5 дней. По прошествии этого времени пиво будет полностью готовым к употреблению, но прежде его следует перелить с помощью приделанного ранее краника в отдельные бутылки, которые накрепко закупориваются.

Переливать пиво следует, для того чтобы оно не испортилось.

Так как данное пиво называется белым, его можно употреблять именно в таком виде, не делая больше никаких преобразований. Но некоторым придется по вкусу возня с приготовлением пива, а потому можно пойти дальше и с помощью некоторых манипуляций придать пиву приятный вам оттенок. Для этого его можно подкрасить сахарным колером, который можно приобрести в аптеке, или воспользоваться красителем собственного приготовления, в качестве которого может выступать пережженный ржаной хлебный настой.

ПИВО ДОМАШНЕЕ САХАРНОЕ

Данный рецепт поможет вам получить вкусный и питательный напиток, с которым вы не захотите расставаться никогда и ни при каких условиях. Это домашнее пиво так же как и предыдущие рецепты, можно получить в домашних условиях в любое время года.

По рецептуре, вам понадобится несколько ведер кипяченой и отстоянной воды, на каждое ведро воды — примерно 1,2 кг сахара, 1 стакан пивных дрожжей. Горячую воду залейте в чистую кадку или бочонок, добавьте нужное количество сахара и размешайте до полного его растворения. При этом сахарный раствор должен немного остыть до температуры парного молока или до температуры окружающей среды, если дело происходит летом. После того как жидкость немного остыла, положите в нее 1 стакан пивных дрожжей и хорошенько перемешайте.

Этот раствор нужно оставить в покое примерно на 2–3 дня для брожения, во время которого на поверхность пивной жидкости будет всплывать пена, и ее следует в обязательном порядке снимать. Когда брожение закончится, что вы сможете определить опять же по присутствию или отсутствию сахарного привкуса, готовое пиво следует процедить и разлить по чистым бутылкам. Для придания пиву аромата вы можете положить в каждую из бутылок по лимонной или апельсиновой корочке.

После розлива пива бутылки следует плотно закупорить, хорошо завязать пробки, а хранить — в холодном помещении или в погребе, но при этом за пивом следует постоянно следить, чтобы оно не перемерзло, — тогда оно становится непригодным для употребления. То есть употреблять его, конечно же, можно, но этот напиток считать пивом можно только с большой натяжкой.

При большом количестве сахара или сладкой патоки пиво приобретает сладкий вкус и сильно пенится по той причине, что содержание количества алкоголя и угольной кислоты в более сладком пиве также увеличивается. Поэтому вы можете

самостоятельно варьировать не только вкус будущего пива, но и его крепость, цвет и содержание алкоголя.

ПИВО МАЛИНОВОЕ

Для приготовления этого пива вам понадобится большой чан или кастрюля, в которой пиво будет вариться, чем больше емкость, тем лучше. Налейте в котел несколько ведер воды, вскипятите. Вода должна отстояться и немного остыть.

Заранее сварите малиновый сироп на сахаре. Спелые ягоды малины переберите и хорошо промойте в холодной воде, после чего помните деревянной ложкой или протрите через сито. Протертую малиновую массу засыпьте сахарным песком в соотношении 1,2 кг сахара на 1 кг малины, а затем добавьте воду — 0,6 л — и варите в течение 3–5 минут, постоянно помешивая.

В котел с горячей водой добавьте малинового сиропа в следующем соотношении: на каждое ведро воды столько сиропа, сколько получается из 1 кг малины. Кстати, малиновый сироп можно не процеживать, а влить вместе с ними, чтобы ягоды впоследствии при настаивании дали еще больше малинового вкуса и аромата. Когда вы перелили сироп в котел, его содержимое как следует перемешайте и добавьте готовые пивные дрожжи в расчете примерно 2/3 стакана дрожжей на каждое ведро жидкости. Котел с раствором и дрожжами оставьте в покое на несколько дней (2–3 дня будет вполне достаточно). В течение всего этого времени в нем будет происходить брожение, результатом которого является появляющаяся на поверхности пива пена. Не забывайте ее обязательно снимать.

После того как пиво достаточно перебродило, процедите его от остатков малиновых ягод и разлейте по отдельным бутылкам, которые плотно закупорьте и храните в холодном месте.

ПИВО ВИШНЕВОЕ

Спелые зрелые вишни ополосните холодной водой, засыпьте в эмалированную посуду и залейте водой в расчете 2 л воды на каждый килограмм ягод вишни. Когда вишня закипит, не убавляйте огонь и дайте прокипеть в течение 3–5 минут. Полученный вишневый сок процедите и отфильтруйте через полотняной мешочек, смешав его с остатками сока, отжатого из вареных вишен. Затем в вишневый сок добавьте сахара из расчета 60 г сахара на каждый литр сока.

Далее вишневый сок немного охладите (примерно до 25 °С) и разведите в нем дрожжи в количестве 2–3 ст. л., которые предварительно замочите в небольшом количестве теплой воды. Когда сусло забродит, его следует каждый день взбалтывать и снимать появляющуюся пену. Через неделю пиво процедите, перелейте в бутылки, закупорьте и храните в прохладном темном

помещении.

ПИВО БЕРЕЗОВОЕ

Для приготовления этого пива вам понадобится свежий березовый сок, который лучше всего набирать в марте, когда березовые листочки еще не развернулись, а соки внутри дерева начинают подниматься вверх. Сок добывают из надрезов на поверхности березы, но нужно стараться, чтобы их не было много на одном дереве и чтобы они не располагались слишком близко друг к другу. Желательно собирать березовый сок одновременно с нескольких деревьев, к тому же для приготовления этого вида пива вам понадобится огромное его количество — несколько ведер. Если вам удалось набрать 3–4 ведра березового сока, этого количества будет вполне достаточно. Набирая сок в какой-либо сосуд, его тотчас же плотно закупоривайте.

Перелейте березовый сок в большой чан или кастрюлю, поставьте на сильный огонь и доведите до кипения, после чего дайте покипеть. В это время на поверхности сока будет появляться пена, которую нужно обязательно снимать. Во время варки постепенно добавляйте сахар в расчете 2 кг сахара на каждые 8 л березового сока. Для придания особого аромата добавьте в березовую жидкость немного измельченной лимонной цедры. Кода сахар растворится, выключите огонь под котлом и дайте соку немного отстояться и остыть, после чего тщательно разведите в сваренном березовом соке полстакана дрожжей.

После этого березовое пиво должно перебродить в течение 5–6 суток в теплом месте, в течение которых нужно постоянно снимать пену, выступающую на поверхности жидкости, а также часто взбалтывать содержимое посуды, в которой оно бродит. Лучше всего, если березовое пиво будет бродить в деревянной посуде: кадке или бочке. Когда брожение закончится, готовое пиво процедите, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте.

ПИВО КЛЕНОВОЕ

В отличие от березового сока, кленовый намного слаще и имеет приятный специфический вкус и аромат. Кленовый сок следует собирать таким же образом, что и березовый, только пиво нужно делать именно в тот день, в который он был собран, чтобы он не успел испортиться и потерять свои свойства. Для приготовления пива из кленового сока вам понадобится большое количество кленового сока — около четырех ведер.

Собранный кленовый сок перелейте в большой котел и на сильном огне доведите до кипения, после чего постепенно введите 3–4 кг сахара. Когда он полностью растворится, снимите котел с огня. Во время варки не забывайте снимать появляющуюся на поверхности жидкости пену.

Сваренный сок перелейте в деревянную бочку или кадку и дайте ему остыть до 20 °С, после чего разведите в нем 2 ст. л. дрожжей. Пиво должно перебродить в теплом месте в течение 4 суток, для чего бочку надо накрыть теплым материалом. Не забывайте снимать выступающую пену. По прошествии этого времени, когда происходило брожение пива, не до конца закупорьте втулку на бочке и перенесите ее в погреб или любое другое холодное место на 4 недели. В результате вы получите просто великолепное и очень вкусное пиво, которое нужно будет процедить, перелить в бутылки и хорошенько их закупорить.

СТАРИННОЕ РУССКОЕ МЕДОВОЕ ПИВО

Рецепт этого старого пива каким-то образом сохранился до наших дней на наше огромное счастье. Ведь кому в наши дни удастся полакомиться настоящим старинным напитком, технология приготовления которого предполагает самые естественные процессы. Примечательным является тот факт, что для приготовления данного пива не требуется никаких ухищрений и использования варки или даже подогревания, поэтому технология его приготовления настолько проста и понятна, что будет по плечу даже непрофессионалу. Данный натуральный напиток не только безумно вкусен, но и очень полезен с точки зрения медицины, поэтому грех его не приготовить.

Возьмите одинаковое количество вишни и лесной земляники (вместо нее можно взять садовую клубнику), переберите и тщательно промойте в холодной воде. Затем смешайте ягоды с таким же количеством настоящего пчелиного меда. Эту медово-ягодную смесь разведите таким количеством воды, которое покажется вам достаточным. После этого в смесь положите последний компонент — это ломоть ржаного хлеба, который недолго вымачивался в хороших пивных дрожжах. Учтите, что на 3 кг ягод и на 3 л меда приходится 15 л воды, 200–250 г пивных дрожжей и 400 г ржаного хлеба.

Эту смесь оставьте в покое примерно на 2–3 недели, в течение которых периодически ее перемешивайте. По прошествии этого времени жидкость слейте и перелейте в деревянный бочонок, который нужно накрыть и поставить в теплое место для окончания брожения. Через неделю-другую это сказочное пиво будет готово.

ПИВО МЕДОВОЕ ОРИГИНАЛЬНОЕ

3,5 кг светлого густого меда разведите 2 ведрами теплой воды, поставьте на огонь. Эту смесь варите до тех пор, пока она не загустеет, не забывайте снимать выступающую на поверхности пену. Чем дольше вы будете варить мед, тем крепче получится

ваше будущее пиво. Когда вы посчитаете, что варить его достаточно, снимите котел с огня и дайте меду немного остыть.

Перелейте его в деревянный бочонок и разведите в нем 200 г сухих дрожжей. После этого начинается процесс брожения. Для того чтобы прекратить брожение, через какое-то время в содержимое бочонка влейте 1 стакан винного спирта. Кстати, он не только остановит брожение, но и очистит мед, сделает его прозрачным и крепким.

По желанию вы можете через втулку в бочке во время брожения меда засыпать в него ваши любимые пряности. Медовое пиво считается полностью готовым только через 3 месяца выдержки.

ГЛАВА 5 ПИВО В КУЛИНАРИИ

Вам невдомек, что пиво можно не только пить, но и создавать на его основе целые блюда, а также использовать его как существенный компонент в составе других кушаний.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СУП «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Требуется: 1,5 л светлого пива, 2–3 гвоздички, кусочек корицы, 250 г сметаны, 200 г творога, 2 яйца, гренки.

Способ приготовления. Вскипятите пиво с корицей и гвоздикой, процедите. Желтки осторожно отделите от белков и смешайте со сметаной. Соедините горячее пиво со сметаной и желтками. Влейте в суповую миску. Отдельно подайте творог и гренки.

«ПИВНОЙ СУП»

Требуется: 1,5 л светлого пива, щепотка корицы, 3 яйца, 100–150 г сахара, 1 ч. л. соли, черный молотый перец, зелень, гренки.

Способ приготовления. Вскипятите пиво с приправами. Желтки отделите от белков и разотрите с сахаром и солью до образования пышной массы. Добавьте взбитые желтки в половину горячего пива, размешайте и соедините с остальным пивом. Украсьте зеленью и подавайте с гренками, порезанными кубиками.

СУП «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»

Требуется: 1 л светлого пива, 3 яйца, 40 г масла, 0,5 ч. л. корицы, соль, черный молотый перец по вкусу, 2,5 ст. л. сахарного песка, 40 г изюма, белый хлеб.

Способ приготовления. Порежьте ломтиками белый хлеб, обжарьте с обеих сторон в масле до золотистого цвета. Разбейте яйца, взбейте их, медленно залейте пивом, также продолжая взбивать. Долейте полтора стакана воды, перемешайте и залейте этой смесью поджаренный хлеб. Грейте все на слабом огне, помешивая деревянной ложкой, в течение 10 минут. Добавьте сахар, соль, приправы и хорошо размешайте. На дно супницы положите ломтики белого хлеба, засыпьте сверху изюмом, а потом залейте супом. Подавайте к столу горячим.

СУП С ПИВОМ «ПО-ВЕНГЕРСКИ»

Требуется: 1 л светлого пива, 1 лимон, 3 желтка, 8 ст. л. сахара, соль, черный молотый перец по вкусу, 2 гвоздички, корица.

Способ приготовления. Доведите до кипения 1 л хорошего пива, добавьте сок лимона, корицу, гвоздику, черный молотый перец и мелко нарезанную цедру. Размешайте желтки с сахаром и солью, чтобы смесь стала пенистой. Горячее пиво, медленно и осторожно помешивая, влейте в желтки. Смесь поставьте на плиту и взбивайте венчиком, пока не загустеет. Перед подачей к стол упроцедите.

ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА С ПИВОМ

Требуется: 600 г свежих грибов, 2 луковицы, 0,5 л светлого пива, 2 ст. л. сметаны, зелень, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. В грибной бульон положите нарезанные ломтиками грибы, доведите до кипения, добавьте пиво, нарезанный кольцами репчатый лук, зелень, сметану, посолите. Данный суп подавайте в горшочках.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Нет ничего лучше, чем пиво на рыбалке. Можно совместить приятное с полезным вдвойне, если не просто пить пиво с рыбой, но и приготовить рыбу в пиве! Слабо?

КАРП ИЛИ САЗАН, ТУШЕННЫЕ В ПИВЕ

Требуется: 700–800 г рыбы, 1 стакан разведенного уксуса, 1,5 стакан пива, 120 г белого хлеба, 60 г изюма, 1,5 ст. л. сливочного масла, соль, черный молотый перец, лимонная цедра.

Подготовленную рыбу нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, залейте уксусом и выдержите на холоде в течение 1 часа, выложив в эмалированную кастрюлю.

Крупно натрите на терке мякиш черствого белого хлеба. Влейте в сотейник пиво, добавьте сливочное масло. Вскипятите, положите рыбу (вместе с маринадом), посыпьте белым хлебом, изюмом и цедрой. Доведите до кипения и продолжайте тушить на слабом огне под закрытой крышкой в течение 40–45 минут.

Выложите рыбу с соусом на блюдо. На гарнир подайте горячий отварной картофель, заправленный подсолнечным или сливочным маслом.

ЩУКА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ТЕМНЫМ ПИВОМ

Требуется: 1 кг рыбы, 1,5 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, 0,5 ст. л. муки, 1,5 стакана темного пива, 2 зубчика чеснока, соль, лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец.

Способ приготовления. Подготовленную рыбу нарежьте кусками, посолите и поставьте на 30 минут в прохладное место. Нашинкуйте репчатый лук, обжарьте на масле, посыпьте мукой и продолжайте обжаривание еще 5 минут, все время помешивая. Разбавьте пивом, посыпьте мелко нашинкованной зеленью петрушки, добавьте растолченный с солью чеснок, молотый перец и лавровый лист. В случае необходимости влейте 2–3 ст. л. воды. Закройте посуду крышкой и тушите все на слабом огне 15 минут, после чего положите рыбу и тушите до готовности. На гарнир подайте рассыпчатую гречневую кашу.

Таким же образом можно приготовить линя, угря, карпа.

СОМ, ТУШЕННЫЙ В ПИВЕ

Требуется: 1 кг рыбы, 1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан светлого пива (например, «Балтика № 3»);

Для соуса: 0,5 ст. л. масла, 05 ст. л. муки, 0,5 лимона, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Сома, нарезанного порционно, посолите, поперчите. В сотейник положите сливочное масло,

влейте пиво, добавьте лавровый лист, положите рыбу, закройте посуду крышкой и тушите все на слабом огне до готовности в течение часа.

Осторожно слейте соус, заправьте его мукой, растертой со сливочным маслом, прокипятите, заправьте солью. Рыбу выложите на блюдо, залейте соусом, украсьте ломтиками лимона и веточками зеленой петрушки. На гарнир подайте отварную цветную капусту.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МАКАРОНАМИ В ПИВНОМ СОУСЕ

Требуется: 700–800 г рыбы, 250 г макарон.

Для отвара: 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 лавровых листа, несколько горошин черного перца;

Для соуса: 1,5 стакана пива, 0,5 стакана рыбного бульона, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки.

Способ приготовления. Макароны отварите, заправьте маслом. Подготовленную рыбу нарежьте порционными кусками. Рыбьи головы и хвосты залейте водой и варите со специями, кореньями и мелко нарезанным репчатым луком. Через 0,5 часа отвар процедите, опустите в него порционные куски рыбы и варите до полуготовности в течение 10 минут, после чего осторожно выньте из бульона.

Приготовьте с добавлением отвара пивной соус; разотрите с маслом муку, разбавьте ее горячим пивом, влейте 1 ст. рыбного бульона, варите, все время помешивая, на слабом огне. Через 10–15 минут соус снимите с огня, посолите.

Выложите макароны слоем на дно смазанного маслом сотейника. Сверху разместите рыбу. Залейте ее пивным соусом, сбрызните маслом и запекайте в духовке.

Так можно приготовить щуку, судака, сига, сома, палтуса.

РЫБА ПОД ПИВНЫМ МАРИНАДОМ

Требуется: 1 кг любой рыбы, 4 ст. л. подсолнечного масла, 2 средних моркови, 2 больших луковицы, 0,5 стакана томатной пасты, 2 ст. л. пива, лавровый лист, несколько горошин перца, соль.

Способ приготовления. Рыбу почистите, промойте, порежьте на порционные куски, освободив от костей. Обжарьте рыбу в кипящем подсолнечном масле. Спассеруйте нашинкованные морковь и репчатый лук. Сложите все это в глубокую посуду слоями: рыба, морковь, репчатый лук и т. д. Залейте все томатной пастой, смешанной с пивом, добавьте лавровый лист, перец горошком, молотый перец и соль и тушите до готовности в духовке или на плите.

ШНИЦЕЛЬ С ВЕТЧИНОЙ И С ПИВОМ

Требуется: 2 баклажана, 1 цуккини, 4 помидора, 3 ст. л.

растительного масла, 1 стручок паприки, 125 мл овощного бульона, 8 шницелей из телятины, 8 ломтиков ветчины, 8 зубчиков, 80 г сливочного масла, 70 г светлого пива, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Баклажаны нарежьте крупными кубиками, посолите и отложите на 30 минут. Затем тщательно ополосните и промокните насухо салфеткой. Цуккини, помидоры и паприку помойте, почистите и мелко порежьте. Овощи обжарьте в горячем растительном масле. Залейте бульоном и тушите около 35 минут, посолите, поперчите.

Шницели хорошо отбейте. На каждый кусок выложите ломтик ветчины, сколите зубочисткой. Обжарьте их в сливочном масле с обеих сторон и выложите на сковороду. Добавьте в выделившийся при жарке сок пиво. Готовый соус подайте к готовым шницелям.

ЦЫПЛЕНОК С ПИВОМ

Требуется: 1 тушка цыпленка, 3 ст. л. сливочного масла, 1 лимон, 300 г любого пива, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Отварите тушку цыпленка, выложите ее на блюдо, посыпьте черным молотым перцем, смажьте сливочным маслом и горчицей, положите в середину кусочек масла и уложите подготовленного таким образом цыпленка в бумажный пакет (из коричневой плотной бумаги). Налейте туда полбутылки пива, сок 1 лимона, тщательно закройте и подогните края так, чтобы пиво не вытекло, и положите на противень. Выпекайте около 30 минут.

ОВОЩИ С ПИВОМ

Существует много рецептов, в которых пиво добавляется в овощные блюда и делает их вкус восхитительным.

«КАБАЧКИ В ПИВЕ»

Требуется: 3–4 шт. кабачка, 3 ст. л. растительного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. л. светлого пива, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Кабачки нарежьте тонкими кружками, посолите. Через 30 минут поджарьте их на сковороде в сливочном масле с обеих сторон, залейте сметаной, смешанной с пивом, дайте прокипеть и подайте горячими.

ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ И МАКАРОНАМИ

Требуется: 500 г макарон, 1 цуккини, 300 г моркови, 4 помидора, 100 г шампиньонов, 100 г молодых стручков гороха, 1 банка консервированной кукурузы, 250 г вареной ветчины, 0,5 стакана пива (любого), 50 г зеленого горошка, 200 г сыра, чесночная приправа, 2 луковицы.

Способ приготовления. Макароны отварите, откиньте на дуршлаг и отложите. Цуккини и морковь почистите, помойте,

нарежьте ломтиками. Грибы почистите, порежьте на 4 части. Гороховые стручки помойте и освободите от жестких волокон. Из кукурузы слейте сок. Ветчину нарежьте полосками.

Приготовьте соус из пива и чесночной приправы. Разогрейте духовку до 180 градусов. Ветчину, порезанные овощи и горох выложите к готовому соусу. Помешивая, введите в полученный овощной соус натертый сыр и добавьте макароны. Выложите все продукты в форму для запекания и поставьте в духовку на 20 минут. Готовое блюдо украсьте колечками лука.

ПОМИДОРЫ В СОУСЕ

Требуется: 200 г мелких шампиньонов, 2–3 ст. л. растительного масла, 300 г сыра, 400 г мелких помидоров, 3–4 веточки розмарина, 1 пучок базилика, 2 небольших зубчика чеснока, 4 ст. л. светлого пива, соль, черный молотый перец, 1–2 щепотки сахара.

Способ приготовления. Шампиньоны помойте, почистите. Крупные разрежьте пополам. Обжарьте в течение 5 минут в 1 ст. л. растительного масла.

Помидоры помойте, каждый наколите в нескольких местах вилкой. Нарежьте сыр небольшими кубиками. Розмарин и базилик ополосните, дайте стечь воде и отщипните иголочки и листочки. Чеснок раздавите. Смешайте с пивом, солью и молотым перцем, сахаром и растительным маслом и 3–4 ст. л. кипяченой воды. В неглубокое блюдо выложите грибы, кубики сыра, помидоры и зелень. Сверху вылейте заправку и оставьте на 2 часа в духовке при температуре 180 °С.

РИС С ПИВОМ

Требуется: 1 стакан риса, 2 луковицы, 4 яйца, 150 г растительного масла, 2–3 помидора, 0,5 л светлого пива, 2 стручка перца, соль, молотый черный или красный перец.

Способ приготовления. Поджарьте мелко нарезанный лук, добавьте 1 стакан риса и мелко нарезанные стручки перца, слегка поджарьте, посолите и посыпьте молотым черным или красным перцем. Помидоры нарежьте ломтиками и уложите пластами: пласт помидоров, пласт риса и снова пласт помидоров. Рис залейте 3–4 ст. л. масла, 0,5 стакана воды и поставьте в духовку. Когда блюдо будет готово, залейте его яйцами, взбитыми с пивом, и снова поставьте в духовой шкаф на 30 минут.

ОВОЩНОЕ РАГУ С МЯСОМ И ПИВОМ

Требуется: 750 г мясного фарша, 2 луковицы, 500 г картофеля, 3–4 помидора, 1 стакан светлого пива, 3–4 яйца, 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. л. муки, молотый красный и черный перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. Поджарьте мелко нарезанный лук,

добавьте фарш, красный и черный молотый перец, соль, мелко нарезанные помидоры. Отдельно поджарьте нарезанный кружками картофель. В форму уложите половину фарша, покройте картофелем, а затем второй половиной фарша. Залейте 0,5 стакана воды и жарьте в духовке при температуре 180–200 °С.

Отдельно обжарьте в масле муку, добавьте пиво и, непрерывно помешивая, разведите до густоты каши. Охладите массу, добавьте взбитые желтки, немного соли и густую пену из яичных белков. Этой заправкой залейте блюдо и поставьте его в духовку на 20 минут.

РАКИ В ПИВЕ

Требуется: 10 раков, 1 ст. л. пива, 1 ч. л. муки, 1/4 г тмина, 2 ст. л. сливочного масла, соль, черный молотый перец, 2 лавровых листа.

Способ приготовления. Раков промойте и обсушите на полотенце. В небольшой кастрюле растопите масло, сложите раков в кастрюлю и обжарьте до розового цвета, периодически переворачивая. Посыпьте раков солью, перцем, молотым тмином, положите 2 лавровых листа, залейте пивом и, накрыв кастрюлю крышкой, варите в течение 10–15 минут на медленном огне. Когда раки будут готовы, выньте их, уложите на блюдо и накройте крышкой.

Придать пикантность этой закуске поможет соус, приготовленный из ракового бульона. Для соуса процедите бульон в миску, поставьте на огонь, добавьте муку, предварительно смешанную с 1 ч. л. сливочного масла. Прокипятите в течение 3 минут и, сняв с огня, добавьте еще масла, помешивая ложкой, пока оно не растворится в соусе.

«НЕМЕЦКАЯ ЗАПЕКАНКА»

Требуется: 400 г нежирной колбасы, 200 г квашеной капусты, 10 г зеленого лука, 15 г жира, 40 г белых сухарей.

Для соуса: 1/3 стакана сметаны, 2 ст. л. светлого пива, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Колбасу нарежьте кружочками, обжарьте на сковороде, добавьте квашеную капусту. Залейте капусту и колбасу соусом, запекайте в духовке в течение часа. Для соуса подогрейте сметану, смешайте ее с пивом, солью, перцем.

«ПИКАНТНАЯ ЗАКУСКА»

Требуется: 120 г постной говядины, 4 сосиски, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, 3 небольших луковицы, 200 мл светлого пива, 750 мл бульона, 100 г сосисочной массы, 1 ст. л. уксуса, 2 лавровых листа, гвоздика, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо говядины нарежьте полосками, а сосиски — кружочками. Сосисочную массу выдавите из оболочки в миску, добавьте взбитое яйцо, сухари, зелень, все тщательно перемешайте, сделайте шарики средней величины. Репчатый лук порежьте кольцами.

Разогрейте в средней кастрюльке пиво, бульон и уксус, добавьте лук и пряности, посолите, варите в течение 10–15 минут. Добавьте в бульон мясо, сосиски и варите до тех пор, пока мясо не станет мягким. Выложите на блюдо, подайте шарики из сосисочной массы, украсив их зеленью.

«КРЕВЕТКИ В СОУСЕ»

Требуется: 300 г свиной вырезки, 120 г свиной печени, 100 г креветок, 1 пучок зеленого лука, 3 стручка чилийского перца, 2 ст. л. растительного масла, 2 помидора, 1 ч. л. кукурузной муки, 0,5 стакана пива, 1 ст. л. томатного соуса, 1 ст. л. уксуса, 1 пучок зелени, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Лук нашинкуйте. Свинину нарежьте тонкими ломтиками, а печень — соломкой. На разогретом масле в сковороде с высокими краями поджарьте лук, добавьте мясо и печенку, приправьте черным молотым перцем и солью, а в заключение добавьте помидоры без кожицы, жарьте все это в течение 2–3 минут. Кукурузную муку смешайте с 3 ст. л. пива и соусом.

Для соуса разотрите стручки чилийского перца, очищенный чеснок измельчите. Лимон очистите, удалите белую оболочку, порежьте мякоть. Чили, чеснок, лимон, сахар, уксус, 2 ст. л. пива, томатный соус и креветки взбейте миксером в густой соус. Этим соусом заправьте мясо с помидорами и несколько раз доведите до кипения. Снимите с огня и охладите.

Выложите кушанье на большое блюдо и украсьте зеленью.

ЗАКУСКА «ПО-БЕРЛИНСКИ»

Требуется: 2 длинных белых батона, 600 г сыра, 250 мл светлого пива, 1 ст. л. крахмала, 40 мл водки, 1 зубчик чеснока, сок 1/2 лимона, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Чеснок очистите и разрежьте пополам, тщательно натрите им изнутри кастрюлю. Сыр натрите на мелкой терке, вместе с пивом и лимонным соком положите в кастрюлю. Поставьте на плиту и растопите на слабом огне.

Для соуса размешайте крахмал в 150 мл воды, заварите этой смесью расплавленный сыр, приправьте водкой, солью и перцем.

Нарежьте свежий хлеб в виде небольших квадратиков и подавайте с сырным соусом, добавив к нему салат из свежих овощей.

БАРАНЬИ КОЛБАСКИ «ПО-БАВАРСКИ»

Требуется: 600 г бараньего мяса, 2 ст. л. курдючного сала, 1 луковица, 0,5 стакан темного пива, зеленый лук, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым луком пропустите через мясорубку. Массу заправьте солью, перцем, залейте пивом, тщательно перемешайте и выдержите в течение 1,5–2 часа. Фарш разделайте в виде колбасок, проткните их шпажками и обжарьте над раскаленными углями, поливая маринадом. При подаче посыпьте репчатым и зеленым луком.

СОУСЫ

Выше уже были предложены рецепты, в которых пиво использовалось для приготовления оригинальных соусов. Из-за специфического горьковатого вкуса пиво очень часто используют для приготовления разных соусов, которые, в свою очередь используются для мясных и рыбных блюд.

КРАСНЫЙ СОУС

Требуется: 2 стакана мясного бульона, 1 ст. л. масла, 1 ст. л. муки, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. л томатного пюре, 1–2 ст. л. светлого или темного пива, 3 лавровых листа, перец горошком, соль.

Способ приготовления. Мелко нарезанную морковь, лук, петрушку слегка обжарьте на масле. Отдельно разогрейте в посуде с толстым дном сливочное масло, всыпьте муку и, помешивая, поджарьте до светло-коричневого цвета. Добавьте томат-пюре, влейте горячий бульон или воду, тщательно перемешайте, чтобы не было комков, положите поджаренные коренья и лук, лавровый лист, перец горошком, поставьте на маленький огонь, закройте посуду крышкой и варите в течение 25–30 минут. За 10 минут до окончания посолите, добавьте пиво. Соус подавайте к мясным котлетам, сосискам, сарделькам, рагу, отварному языку и т. д.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ПИВОМ

Требуется: 2 стакана мясного бульона, 5 ст. л. темного пива, 1 ст. л. муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. острого томатного соуса, 2 ст. л. томата-пюре, сахар, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Мелко нарезанные коренья и лук положите на разогретую сковороду, слегка поджарьте, посыпьте мукой, перемешайте и добавьте томат-пюре, влейте горячий мясной бульон, смешанный с пивом, и варите на слабом огне 15–20 минут, затем снимите с огня. Полученную массу посолите, процедите, положите 1 ст. л. готового острого томатного соуса и сливочное масло, тщательно перемешайте и потомите в течение 3 минут.

Соус подается к жареному мясу, тефтелям и рыбе.

ОСТРЫЙ СОУС СО СМЕТАНОЙ И ПИВОМ

Требуется: 0,5 стакана сметаны, 0,5 ч. л. острого томатного соуса, 0,5 стакана светлого пива, 2 ст. л. маргарина, 1 ст. л. муки, 1–2 луковицы, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Муку спассеруйте с жиром, разведите пивом, хорошо размешайте и варите в течение 10–15 минут,

добавьте спассерованный лук, сметану, соус и доведите до кипения. Потомите соус в течение 5 минут.

Соус подается к мясным и рыбным блюдам.

СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ С ПИВОМ

Требуется: 1 стакан светлого пива, 2 ст. л. мясного бульона, 1 морковь, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 5 зубчиков чеснока, соль, перец, лавровый лист, черный молотый перец, сахар.

Способ приготовления. Морковь очистите, нарежьте тонкими кружочками, репчатый лук — кольцами, положите в глубокую кастрюлю, налейте бульон и пиво и поставьте кипятить. Затем добавьте перец, соль, сахар, лавровый лист, мелко нашинкованный чеснок и сливочное масло и хорошо перемешайте.

СОУС ГРИБНОЙ С ПИВОМ

Требуется: 200 г свежих грибов, 1 ст. л. муки, 30 г маргарина, 1 луковица, 1 стакан пива, 1 стакан грибного бульона, 1 ч. л. томата-пюре, 2 лавровых листа, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Муку спассеруйте с жиром, разведите грибным бульоном, смешанным с пивом, хорошо все перемешайте, посолите и варите 15–20 минут на слабом огне, после чего процедите.

Лук мелко нашинкуйте и пассеруйте 5–7 минут. В процеженный соус добавьте лук и подготовленные грибы, спассерованный томат-пюре, заправьте перцем, лавровым листом и варите 10–15 минут.

Подавайте соус с картофельными и крупяными блюдами, котлетами, мясом.

ВЫПЕЧКА

БЛИНЧИКИ С ПИВОМ

Требуется: 300 г муки, 0,5 л светлого пива, 2 яйца, 1 ст. л. сметаны, сахар, соль.

Способ приготовления. Желтки разотрите со сметаной, всыпьте соль, сахар, влейте 1 стакан пива, все взбейте венчиком. Добавьте муку, перемешайте, чтобы не было комочков, влейте оставшееся пиво и взбейте, затем добавьте взбитые в пену два белка. Наливайте тесто ложкой на смазанную жиром горячую сковороду тонким слоем и выпекайте блинчики с одной стороны. Подрумяненную сторону смажьте начинкой: мясным паштетом, джемом, творожной массой и т. д., затем сверните блинчик в рулетик, обмакните в яично-молочную смесь, обваляйте в сухарях и обжарьте. Подавайте на большом блюде.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ПИВОМ

Требуется: 3 яйца, 1–2 ст. л. светлого пива (не горького), 0,5 стакана сахара, 4–5 крупных яблок, примерно 400 г муки, 2 ч. л. ванилина, 1 ч. л. соды, щепотка соли.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром, добавьте ванилин, соду, соль, предварительно очищенные тертые яблоки и постепенно всыпайте муку до получения теста. Выложите его на противень толщиной в 3 см и выпекайте в нежарком духовом шкафу. Готовому пирогу дайте остыть, нарежьте кусочками и посыпьте сахарной пудрой.

ПИРОГ С РЫБОЙ И ПИВОМ

Требуется: 1 кг рыбы (хек, сом, треска), 130 г растительного масла, 250 г муки, 1 яйцо, 0,5 ст. л. пива, соль по вкусу.

Способ приготовления. Рыбу очистите, промойте, посолите. Из муки, пива и яиц замесите мягкое тесто и оставьте для брожения. Когда тесто подойдет, разделите его на две части и из каждой сделайте продолговатой формы хлебец, чуть побольше самой рыбы. Один хлебец положите на противень, обильно смазанный маслом, на него рыбу, посолите и накройте другим хлебцем. Концы хлебцев хорошо загните, чтобы вся рыба тушилась при выпекании в тесте. Сверху залейте тесто оставшимся маслом и поставьте в нежаркий духовой шкаф. Рыба выпекается медленно и становится сочной. Подавать ее нужно в той же посуде, в которой выпекаете.

МЕДОВЫЕ ДОМИКИ С ПИВОМ

Требуется: 450 г меда, 160 г сливочного масла, 500 г ржаной муки, 500 г пшеничной муки, 400 г сахарной пудры, 3 ч. л, питьевой соды, 2 ст. л. светлого пива, 2 ч. л. корицы, щепотка

порошка гвоздики, 5 яиц;

Для украшения: 1 белок, 120 г сахарной пудры, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. светлого пива.

Способ приготовления. На медленном огне распустите сливочное масло с медом. Перемешайте, охладите. Смешайте муку обоих сортов, сахарную пудру, питьевую соду, 2 ст. л. пива, корицу и гвоздику. Просейте сквозь сито. Добавьте мед с маслом и яйца, быстро замесите тесто. Накройте его и оставьте на 3 часа.

Тесто, посыпав мукой, раскатайте толщиной в 1 см. Ножом вырежьте по три передние и задние стенки для домиков (ширина — 15 см, высота — 7,5 см, высота в торце — 15 см), 6 боковых стенок, (ширина 17 см, высота 7,5 см), а также 6 половинок для крыши (ширина — 19 см, высота — 13 см). Можете вырезать окошки и вырезать ножом узоры на тесте.

Нагрейте духовку до 200 градусов. Выстелите пергаментной бумагой противень. В углы у всех деталей воткните спички без головок (фиксаторы места), после выпекания их следует удалить. Выпекайте все детали в течение 20 минут, после чего остудите.

Для того чтобы украсить домик, взбейте белок. Добавьте сахарную пудру к смеси 1 ст. л. пива со сливками. Введите взбитый белок. Полейте этой массой домики и посыпьте сахарной пудрой.

МЯСНОЙ ПИРОГ С ГРИБАМИ

Требуется: 900 г говядины, 700 г слоеного теста, 2 луковицы, 600 мл пива, 1 ст. л. тимьяна, 1 лавровый лист, 1 ч. л. острого томатного соуса, 225 г шампиньонов, 1 яйцо, соль, черный молотый перец, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Мясо нарежьте тонкими полосками, обваляйте в муке, добавьте специи и обжарьте на масле. Лук нарежьте кольцами и пассеруйте его в течение 10 минут. Добавьте муку и жарьте еще 3 минуты. Подогрейте в кастрюле пиво. Лук смешайте с говядиной, добавьте тимьян, лавровый лист, добавьте грибы, залейте подогретым пивом и все смешайте. Разложите в 4 жаропрочных блюда и остудите.

Раскатайте тесто и вырежьте из него 4 овала диаметром чуть побольше, чем блюдо. Из остатков теста нарежьте тонкие полоски и уложите их по краям блюда. Блюдо накройте тестом. Смажьте поверхность яйцом и запекайте в течение получаса при температуре в 200 °С.

«АППЕТИТНЫЙ ПИРОГ»

Требуется: 900 г картофеля, 3 луковицы, 2 моркови, 1 ст. л. растительного масла, 700 г баранины, 100 г шампиньонов, 2 ст. л. муки, 450 мл пива, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. горчицы, 2 ст. л. петрушки, 30 г сливочного масла, 3 ст. л. молока, 25 г сыра,

соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Отварите картофель. Баранину нарежьте мелкими кусочками. Спассеруйте нашинкованные лук и морковь. Добавьте баранину и жарьте 10 минут. Затем положите грибы.

Всыпьте в сковороду муку, перемешайте, постепенно влейте пиво, добавьте томатную пасту, острый соус, посыпьте петрушкой и кипятите на слабом огне 10 минут.

Картофель разомните с маслом и молоком. Добавьте в пюре приправы и полученный соус. Полуготовое мясо выложите в жаропрочное блюдо. Поверх него положите пюре и запекайте при 200 °С в течение получаса.

СОЛЕНЫЙ ХВОРОСТ

Требуется: 1 ст. л. муки, 2 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. крахмала, 1/2 лимона, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. пива.

Способ приготовления. Взбейте масло с солью, добавьте желтки, мелко порезанную лимонную корочку, сметану, крахмал (растворенный в лимонном соке) и пиво. Замесите тесто. Из раскатанного теста вырежьте ножом прямоугольники и сделайте в середине каждого продольный вырез, в который продевайте два уголка теста. Жарьте в горячем фритюре.

ГЛАВА 6 ЦЕЛИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПИВА

Пиво по праву считается одним из самых любимых напитков во всем мире. Светлое и темное, крепкое и легкое, оно тонизирует, снимает усталость, спасает от стрессов. Однако мало кто знает о целебных свойствах пива.

Начнем с того, что солод и дрожжи, из которых производят пиво, содержат в себе необходимый организму витамин B5. Этот витамин участвует в углеводном и жировом обмене, обеспечивая усвоение протеинов, глюциодов и липидов. К тому же B5 — противострессовый витамин, он питает ногти, кожу и волосы, являясь прекрасной базой для различных масок. Отсутствие этого витамина в организме приводит к резкому истощению, а впоследствии — к потере сил, снижению работоспособности и внимания. Человек, в организме которого недостает витамина B5, отличается крайней раздражительностью и склонностью к длительным депрессиям. Как видите, пиво — это не только приятное времяпровождение, но и весьма полезный продукт, необходимый вашему организму.

ТОНИЗИРУЮЩИЕ НАСТОИ И ОТВАРЫ

Добавляя горячее пиво в различные лекарственные отвары, можно приготовить замечательные тонизирующие средства, которые помогут вам восстановить силы.

НАСТОЙ «БЕЛЫЙ ШИПОВНИК»

Требуется: 1 ст. л. плодов шиповника, 1 стакан кипятка, 0,5 стакана светлого пива.

Способ приготовления. 1 ст. л. плодов шиповника залейте 1 стакан кипятка и настаивайте в течение часа, затем процедите и добавьте горячее светлое пиво. Принимайте средство по 0,5 стакана 3–4 раза в день, перед употреблением подогревайте его на водяной бане.

НАСТОЙ «ОСЕННИЙ»

Требуется: 2 ст. л. плодов шиповника, 2 ст. л. ягод рябины, 2 ст. л. ягод черной смородины, 2 стакана кипятка, 1 ст. темного пива.

Способ приготовления. Ягоды смешайте с плодами шиповника и залейте 2 ст. кипятка. Настаивайте в теплом месте в течение часа, после чего процедите и добавьте горячее темное пиво. Принимайте по 0,5 стакана 3–4 раза в день. Перед употреблением подогревайте.

НАСТОЙ «ПОЛЕВЫЕ ЦВЕТЫ»

Требуется: 2 ст. л. соцветий клевера, 2 ст. л. цветков василька, 1 стакан кипятка, 0,5 стакана светлого пива.

Способ приготовления. Клевер и васильки заварите стаканом кипятка. После того как настоится, процедите и добавьте пиво. Принимайте по 2 ст. л. 2–3 раза в день.

НАСТОЙ «ЯГОДНЫЙ САД»

Требуется: 2 ст. л. ягод клюквы, 1 ст. л. ягод черной смородины, 1 ст. л. листьев крапивы, 1 ст. л. плодов шиповника, 2,5 стакана кипятка, 0,5 стакана легкого пива.

Способ приготовления. Витаминный сбор залейте кипятком и дайте настояться 3 часа. Процедите и добавьте горячего легкого пива. Пейте по 2 ст. л. 3–4 раза в день.

ОТВАР «ЛЕСНАЯ СКАЗКА»

Требуется: 1 ст. л. ягод ежевики, 1 ст. л. ягод земляники лесной, 10 г корней весеннего первоцвета, 2 стакана кипятка, 1 ст. светлого пива.

Способ приготовления. Ягоды и корни первоцвета залейте кипятком и варите 15–20 минут. Затем процедите и добавьте подогретое пиво. Пейте по 0,5 стакана 2 раза в день.

ОТВАР «ВЕСНА»

Требуется: 1 ст. л. березовых почек, 2–3 нарезанных яблока, 1 ч. л. мелко нарезанных корней одуванчика, 1 ст. л. корней первоцвета, 1 стакан кипятка, 1 стакан легкого пива.

Способ приготовления. Залейте сбор кипятком и проварите его 30–40 минут. Затем процедите и добавьте 1 стакан горячего легкого пива. Принимайте по 1/3 стакана 2–3 раза в день.

БОЛЕУТОЛЯЮЩИЕ СРЕДСТВА

Народная аптека советует добавлять пиво в болеутоляющие травяные настои, особенно если ваши боли связаны с болезнями почек и бронхов. Оно не только мягко успокаивает боль, но и действует, как снотворное. К тому же, добавляя горячее пиво в настой такого растения, как белладонна (красавка), вы снимаете лишний риск отравления.

НАСТОЙ ИЗ БЕЛЛАДОННЫ

Требуется: 1 ст. л. травы белладонны, 1 стакан кипятка, 0,5 стакана легкого пива.

Способ приготовления. Заварите траву кипятком, дайте настояться и процедите. Затем влейте теплое пиво и снова дайте настояться. Принимайте, начиная с 1 ч. л., постепенно повышайте до 1 ст. л. перед сном.

НАСТОЙ ИЗ ОМЕЛЫ

Требуется: 35–40 г веток омелы с листьями или ягодами, 1 л кипятка, 1 стакан крепкого пива.

Способ приготовления. Заварите омелу кипятком, дайте настояться и процедите. Добавьте в отвар горячего крепкого пива, остудите. Принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день.

НАСТОЙ ИЗ ХМЕЛЯ

Требуется: 1 ст. л. соплодий («шишек») хмеля, 2 стакана кипятка, 1 стакан крепкого пива.

Способ приготовления. Соплодия хмеля настаивайте в течение часа, затем процедите и добавьте подогретое пиво. Принимайте по 0,5 стакана 2 раза в день.

ОТВАР «АПТЕЧНЫЙ»

Требуется: 1 ч. л. травы горца почечуйного, 2 ст. л. коры калины, 1 стакан кипятка, 0,5 стакана темного пива.

Способ приготовления. Сбор кипятите 30 минут, затем процедите. Добавьте горячего пива. Принимайте по 0,5 ст. 2 раза в день.

БРОНХИАЛЬНАЯ АСТМА

Пиво можно использовать не только в качестве восстанавливающего и обезболивающего средства. Свойства этого напитка таковы, что он является необходимым компонентом в травяных настоях и отварах при лечении различных хронических заболеваний, а также заболеваний бронхов и легких.

ОТВАР ИЗ БАГУЛЬНИКА

Требуется: 2 ст. л. листьев или молодых веточек багульника, 1 л кипятка, 2 стакана темного пива.

Способ приготовления. Траву заварите кипятком, остудите и добавьте горячее пиво. Принимайте по 0,5 стакана 5–6 раз в день, подогревая перед употреблением.

НАПАР ИЗ ЧЕРЕДЫ

Требуется: 4 ст. л. нарезанной травы череды, 1 л кипятка, 2 стакана темного пива.

Способ приготовления. Залейте траву кипятком и настаивайте ночь. Утром добавьте 2 стакана горячего темного пива. Принимайте по 0,5 стакана 3–4 раза в день. Пейте горячим.

НАСТОЙ ИЗ ШАЛФЕЯ

Требуется: 1 ст. л. листьев шалфея, 1 стакан кипятка, 0,5 ст. темного пива.

Способ приготовления. Шалфей заварите кипятком и настаивайте 30 минут. Затем добавьте горячее пиво. Выпейте в течение дня.

НАСТОЙ ИЗ АЛОЭ

Требуется: 1 ч. л. сока алоэ (или 1 ст. л. мелко нарезанных листьев), 1 стакан кипятка, 1/3 стакана крепкого пива.

Способ приготовления. Вылейте сок алоэ в кипящую воду или заварите листья кипятком и дайте настояться 4–5 часов. Добавьте подогретое пиво и снова вскипятите. Остудите, процедите. Принимайте по 1 ч. л. 2 раза в день.

БРОНХИТ

Лекарственные настои, в которые добавлено пиво, прекрасно помогают при бронхите. Особенно ценными будут рецепты для тех, чей организм плохо переносит химические лекарства.

ОТВАР ИЗ АЛТЕЯ ЛЕКАРСТВЕННОГО

Требуется: 1 ст. л. корней алтея, 2 стакана кипятка, 1 стакан крепкого пива.

Способ приготовления. Заварите алтей кипятком, после охлаждения процедите и влейте горячее пиво. Принимайте по 1–2 ст. л. 3–4 раза в день. Перед употреблением разогрейте.

НАСТОЙ ИЗ БУЗИНЫ

Требуется: 1 ст. л. плодов бузины, 1 стакан кипятка, 0,5 стакана крепкого пива.

Способ приготовления. Бузину заварите кипятком, настаивайте 20 минут. Затем процедите, добавьте горячего крепкого пива и принимайте по 1/4 стакана 3–4 раза в день.

ОТВАР ИЗ ФИАЛКИ ТРЕХЦВЕТНОЙ (АНЮТИНЫХ ГЛАЗОК)

Требуется: 15–20 г фиалки трехцветной, 1 стакана кипятка, 0,5 стакана темного пива.

Способ приготовления. Заварите траву кипятком. Через 10–15 минут добавьте горячее пиво. Принимайте по 0,5–1 стакана 2–3 раза в день.

НАСТОЙ ИЗ ЖЕНЬ-ШЕНЯ

Требуется: 15–25 капель настойки женьшеня, 2 ч. л. травы душицы, 1 стакан кипятка, 1 стакан крепкого пива.

Способ приготовления. Траву душицы залейте кипятком и настаивайте 20 минут. Процедите, добавьте настойку женьшеня, а через 15 минут горячее пиво. Принимайте по 1 ст. л. 3–4 раза в день.

ЖЕЛЧЕКАМЕННАЯ БОЛЕЗНЬ

Добавление горячего пива в желчегонные отвары и настои усиливает эффект лекарственных препаратов, поэтому его нередко используют при лечении желчного пузыря. Чаще всего пиво встречается в рецептах, направленных на избавление от желчнокаменной болезни.

НАСТОЙ ИЗ БЕССМЕРТНИКА

Требуется: 2–3 ст. л. соцветий бессмертника, 2 стакана кипятка, 1 стакан светлого пива.

Способ приготовления. Бессмертник заварите кипятком и настаивайте в течение 30 минут. Затем добавьте горячее пиво. Принимайте по 0,5 стакана 3 раза в день за 30 минут до еды.

ОТВАР ИЗ МЯТЫ ПЕРЕЧНОЙ

Требуется: 1 ч. л. листьев мяты, 1 стакан кипятка, 1/3 стакана светлого пива.

Способ приготовления. 1 ч. л. мяты заварите 1 стакан кипятка, через 5-10 минут добавьте горячего светлого пива. Принимайте по 0,5 стакана 2 раза в день.

НАСТОЙ ИЗ ПЫРЕЯ ПОЛЗУЧЕГО

Требуется: 60 г корневища пырея, 1 л кипятка, 1,5 стакана темного пива.

Способ приготовления. Пырей заварите кипятком и дайте настояться в течение получаса. Процедите, добавьте подогретое пиво. Принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день.

НАСТОЙ ИЗ БРУСНИКИ

Требуется: 1 ст. л. листьев брусники, 1 ст. л. ягод брусники, 1 стакан кипятка, 0,5 стакана крепкого пива.

Способ приготовления. Ягоды и листья залейте кипятком и настаивайте в течение получаса. Добавьте подогретое пиво и оставьте настой на ночь. Утром процедите и принимайте по 1 ст. л. 3–4 раза в день.

БОЛЕЗНИ ПОЧЕК

Известно всем, что пиво — хорошее мочегонное. Его широко используют при заболевании почек, добавляя в травяные «почечные» сборы. Оно мягко влияет на больные органы, помогая избавляться от камней и песка. Если вы страдаете подобными недугами, мы советуем вам испробовать опыт народной медицины.

1. Требуется: 50 г березовых почек, 2 ст. л. корневищ пырея, 1 ст. л. листьев мяты перечной, 25 г ягод ежевики, 1/3 ч. л. соды, 2 л кипятка, 2 стакана темного пива.

Способ приготовления. Сбор залейте кипящей водой, после охлаждения добавьте соду и темное пиво. Настаивайте 6 часов, процедите и пейте по 0,5 стакана 3 раза в день.

2. Требуется: 1 ст. л. ягод бузины, 2 ст. л. листьев мелиссы лекарственной, 1 ч. л. можжевельника, 1 л кипятка, 1 стакан крепкого пива.

Способ приготовления. Сбор заварите кипятком и настаивайте 1–2 часа. Процедите и добавьте горячее крепкое пиво. Пейте по 1/3 стакана 3 раза в день.

3. Требуется: 1 ст. л. корневища девясила, 2 ст. л. корней лопуха большого, 2 ч. л. петрушки, 1 ст. л. чистотела, 1 л кипятка, 2 стакана темного пива.

Способ приготовления. Сбор заварите кипятком и настаивайте 1 час. Процедите и добавьте горячее пиво. Пейте по 0,5 или 3/4 стакана по утрам.

4. Требуется: 1 ст. л. цветков горицвета, 3 ст. л. соцветий бессмертника, 1 ст. л. травы зверобоя, 1 ст. л. цветков ромашки, 1,5 л кипятка, 2 стакана светлого пива.

Способ приготовления. Сбор заварите кипятком, настаивайте 2 часа, охладите и профильтруйте. Добавьте горячее пиво. Принимайте по 1 ст. л. 3–4 раза в день.

5. Требуется: 1 ч. л. плодов аниса, 2 ст. л. цветков клевера, 2 ч. л. ягод можжевельника, 1 ст. л. травы медуницы, 1 л кипятка, 1 стакан темного пива.

Способ приготовления. Сбор заварите кипятком, дайте настояться 20–30 минут и процедите. Добавьте теплое пиво. Пейте по 1/4 стакана перед едой 3–4 раза в день.

МОЧЕКАМЕННАЯ БОЛЕЗНЬ

При мочекаменной болезни, даже застарелой, вы вполне можете помочь себе, не прибегая к дорогостоящим лекарствам. Кроме этого, приведенные здесь рецепты помогут вашему организму подготовиться к глубокой очистке почек, которую вы сможете провести через неделю приема целебных настоев.

ВИНОГРАДНЫЙ НАСТОЙ

Требуется: 1 стакан виноградного сока (лучше домашнего), 1 ч. л. мяты перечной, 1 ч. л. листьев березы, 0,5 л кипятка, 1 стакан светлого пива.

Способ приготовления. Листья березы и мяты заварите кипятком, дайте настояться в течение 20–30 минут. Доведите до кипения пиво и смешайте его с теплым виноградным соком. Затем смешайте с настоем и принимайте по 2 ст. л. 2–3 раза в день.

НАСТОЙ ИЗ ГОРЦА ЗМЕИНОГО

Требуется: 20 г корневищ горца змеиного, 1 л кипятка, 2 стакана крепкого пива.

Способ приготовления. Корневища заварите кипятком и дайте настояться 20 минут. Добавьте горячее пиво. Принимайте по 1–1,3 стакана в день. При этом соблюдайте диету с ограничением мясной, рыбной и острой пищи.

НАСТОЙ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Требуется: 1 ст. л. листьев черной смородины, 1 ч. л. грецких орехов, 1 стакан кипятка, 1 стакан светлого пива.

Способ приготовления. Заварите листья смородины и измельченные орехи кипятком. Настаивайте 30 минут. Добавьте горячее пиво. Принимайте по 2–3 стакана в день.

ОТВАР ИЗ ИНЖИРА

Требуется: 3 ст. л. винных ягод (соплодий инжира), 1 ст. кипятка, 1 стакан крепкого пива.

Способ приготовления. Добавьте винные ягоды в кипящую воду и варите 30–40 минут. затем остудите, процедите и влейте горячее пиво. Пейте по 0,5 стакана 2–3 раза в день.

ОЧИЩЕНИЕ ПОЧЕК

А теперь поговорим об очищении почек. Через неделю приема лечебных отваров вы можете приступить к глубокой чистке больных органов. Мы советуем проводить данную процедуру примерно 1 раз в 3 месяца для профилактики заболевания.

Итак, вам потребуется: 20–25 г пихтового масла, сбор трав по 50 г душицы, шалфея, мелиссы, спорыша и зверобоя, 1 л кипятка, 4 стакана темного пива, мед.

Способ приготовления. Траву измельчите и заварите ее. В течение недели питайтесь вегетарианской пищей с приемом чая из сбора трав с медом. На 7-й день за 30 минут до еды приготовьте по 100 г настоя трав охлажденного и в него добавьте 5 капель пихтового масла и 0,5 стакана теплого темного пива, размешайте и выпейте через соломинку, чтобы предохранить зубы от разрушения. Настой с пихтовым маслом и пивом принимайте перед едой 3 раза в день в течение 5 дней. Результаты очистки обнаружатся по сильно помутневшей моче, в которой могут быть и камешки. Иногда выпадают тяжелые бурые и темно-красные плотные капли с запахом пихтового масла. Это сгустки песка.

ПРОСТУДНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ

При лечении простудных заболеваний горячее пиво используется для снятия воспаления гортани и особенно как противокашлевое средство. Оно действует намного мягче, нежели вино, но с большей эффективностью.

НАСТОЙ ИЗ ВЕСЕННЕГО ПЕРВОЦВЕТА

Требуется: 10 г корней весеннего первоцвета, 1 стакан кипятка, 0,5 стакана светлого пива.

Способ приготовления. Корни первоцвета заварите кипятком и настаивайте в течение 2 часов. Добавьте горячее пиво. Принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день.

ОТВАР АБРИКОСОВЫЙ ОТ КАШЛЯ

Требуется: 2 ст. л. измельченных ядрышек абрикоса, 1 ст. л. травы фиалки трехцветной (анютиных глазок), 1 стакан кипятка, 1 стакан темного пива.

Способ приготовления. Заварите абрикосовые ядрышки и траву кипятком, добавьте горячее пиво. Принимайте по 0,5 стакана 2–3 раза в день.

ОТВАР ИЗ КРАПИВЫ ДЛЯ ПОЛОСКАНИЯ

Требуется: 1 ст. л. листьев крапивы, 2 стакана кипятка, 0,5 стакана легкого пива.

Способ приготовления. Заварите крапиву кипятком, кипятите 10 минут. Процедите и добавьте горячее светлое пиво. Пейте по 0,5–1 стакана в день.

АНГИНА

НАСТОЙ ИЗ КАЛЕНДУЛЫ (НОГОТКОВ)

Требуется: 2 ч. л. цветков календулы, 2 стакана кипятка, 0,5 стакана темного пива.

Способ приготовления. Цветки календулы заварите кипятком и настаивайте 15 минут. Процедите и добавьте горячее темное пиво. Выпейте в течение дня.

НАСТОЙ ИЗ ЛУКА

Требуется: 1 среднего размера луковица, 1 стакан кипятка, 1/3 стакана крепкого пива, 1 ч. л. растительного масла.

Способ приготовления. Луковицу разрежьте на 3 части и залейте кипятком. Дайте настояться 2–2,5 часа. Добавьте горячее пиво, перемешайте и влейте масло. Принимайте по 1 ст. л. 2 раза в день.

НАСТОЙ ИЗ РОМАШКИ

Требуется: 2 ст. л. цветков ромашки, 1 ст. л. листьев шалфея, 1 стакан кипятка, 1/3 стакана светлого пива.

Способ приготовления. Сбор заварите кипятком и настаивайте 30 минут. Затем процедите, добавьте горячее пиво. Выпейте в течение дня.

ОТВАР «ЛЕСНОЙ»

Требуется: 1 ст. л. лесной земляники, 1 ст. л. черной смородины, 1 стакана кипятка, 0,5 стакана крепкого пива.

Способ приготовления. Заварите сбор кипятком, настаивайте 10–15 минут. Добавьте горячее пиво. Пейте по 0,5 стакана 3 раза в день.

ЗАБОЛЕВАНИЯ ЛЕГКИХ

При заболеваниях легких пиво можно использовать как согревающее средство. Оно помогает снять болевые ощущения в груди и способствует ускорению выздоровления. Горячее пиво подойдет и для внутреннего лечения (настои и отвары), и для наружного (компрессы). Ниже мы предлагаем рецепты обоих видов лечения.

СВЕКОЛЬНАЯ НАСТОЙКА

Требуется: 1 стакан свекольного сока, 5 ст. л. сахара, 1 ст. л. очищенного глицерина, 1 стакан крепкого пива.

Способ приготовления. Ингредиенты перемешайте и дайте настояться в теплом месте в течение 1 дня. Смесь принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день.

НАСТОЙ ИЗ АСТРАГАЛА

Требуется: 1 ст. л. травы астрагала, 1 стакан кипятка, 1/3 стакана темного пива.

Способ приготовления. Заварите траву кипятком и настаивайте 10–15 минут. Процедите, добавьте горячее пиво. Пейте по 0,5 стакана 2–3 раза в день.

НАСТОЙ «ЦЕЛЕБНЫЙ»

Требуется: 1 ст. л. травы пастушьей сумки, 1 ст. л. листьев крапивы, 1 стакан кипятка, 0,5 стакан крепкого пива.

Способ приготовления. Сбор заварите кипятком, дайте настояться в течение 20–30 минут и процедите. Добавьте горячее пиво. Пейте по 1/4 стакана 3–4 раза в день.

КОМПРЕСС «ПИВНОЙ»

Требуется: 0,5 бутылки любого пива, 200 г сливочного или топленого масла, 0,5 стакана настоя «целебного», 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Доведите до кипения пиво, растопите масло и добавьте соль. Смешайте пиво с маслом в неметаллической посуде и осторожно влейте в смесь теплый настой. Перемешайте деревянной ложкой. Опустите в жидкость чистое полотенце, слегка отожмите и укройте им грудь больного. Сверху укутайте махровым полотенцем или пуховым платком, затем накройте одеялом. Держите компресс, пока он не начнет остывать. Затем напоите больного лечебным настоем. Повторяйте компресс через 2 дня.

БЕССОННИЦА

Теперь поговорим о том, что касается нашей многострадальной нервной системы. Нет, пожалуй, такого человека, который не знал бы, что такое бессонница. Многочисленные стрессы жизни ломают природный ритм нашего организма. Как следствие этого — новые стрессы, нередко заканчивающиеся нервным срывом. Мы предлагаем вам избавиться от этого с помощью природных успокоителей.

ОТВАР ИЗ ВАЛЕРИАНЫ

Требуется: 1 ст. л. корней валерианы, 1 стакан кипятка, 0,5 стакана крепкого пива.

Способ приготовления. Корни валерианы заварите кипятком, варите в течение 5 минут. Затем процедите и добавьте горячего крепкого пива. Принимайте по 1/3 стакана перед сном.

НАСТОЙ УСПОКОИТЕЛЬНЫЙ

Требуется: 1 ст. л. корневищ дягиля, 1 ст. л. соплодий хмеля, 2 стакана кипятка, 0,5 стакана крепкого пива.

Способ приготовления. Корневища и соплодия настаивайте в течение 40–45 минут, затем процедите и добавьте горячее крепкое пиво. Принимайте по 1 стакану перед сном.

НАСТОЙ ИЗ ОВСА

Требуется: 1 стакан зеленых всходов овса, 0,5 л крепкого пива.

Способ приготовления. Овес настаивайте в доведенном до кипения крепком пиве в течение 3 часов. Принимайте по 1/3 стакана перед сном. Эту настойку рекомендуется также принимать в качестве укрепляющего при переутомлении и плохом аппетите.

НАСТОЙ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Требуется: 0,5 стакана сока свежей капусты, 1 стакан крепкого пива.

Способ приготовления. Сок капусты смешайте с теплым крепким пивом и дайте настояться 5 часов. Принимайте по 0,5 стакана 2 раза в день.

УСПОКОИТЕЛЬНЫЕ НАСТОИ

Как противострессовому препарату пиву нет равных. С его помощью в домашних условиях вы можете приготовить различные, но совершенно безопасные для здоровья успокоительные средства, не имеющие противопоказаний.

1. Требуется: 2 ст. л. цветков боярышника, 1 ст. л. травы мелиссы, 1 ч. л. травы горицвета, 1 л кипятка, 2 стакана крепкого пива.

Способ приготовления. Сбор заварите кипятком, настаивайте 10–15 минут, остудите, процедите. Затем добавьте горячее крепкое пиво. Принимайте по 2 ст. л. 2 раза в день.

2. Требуется: 1 ч. л. листьев и цветков ландыша, 2 ч. л. травы душицы, 1 ст. л. ягод ежевики, 1,5 стакана кипятка, 0,5 стакана крепкого пива.

Способ приготовления. Заварите сбор кипятком и дайте настояться 20–30 минут. Затем процедите, добавьте горячее крепкое пиво. Принимайте по 2 ст. л. перед сном.

3. Требуется: 1 ст. л. травы пустырника, 1 ст. л. цветков ромашки аптечной, 1 ч. л. измельченных ядрышек абрикоса, 1 стакан кипятка, 0,5 стакана темного пива.

Способ приготовления. Заварите ромашку и пустырник кипятком и дайте настояться 15–20 минут. Всыпьте в пиво ядрышки абрикоса и доведите до кипения. Влейте пиво в настой. Принимайте по 2 ст. л. перед сном.

4. Требуется: 1 ст. л. травы донника желтого, 1 ч. л. измельченных корней одуванчика, 1 ст. л. листьев багульника, 1 л кипятка, 1 стакан светлого пива.

Способ приготовления. Заварите сбор кипятком и дайте настояться в течение 20–30 минут. Процедите, влейте теплое пиво. Принимайте по 1/3 стакана перед сном.

ПЕРЕУТОМЛЕНИЕ

Заканчиваем мы наш рассказ о целебных свойствах пива на рецептах от переутомления.

НАСТОЙ ИЗ ЗАМАНИХИ

Требуется: 1 ст. л. корневищ заманихи, 1 стакан кипятка, 1 стакан светлого пива.

Способ приготовления. Корневища мелко нарежьте и заварите кипятком. Дайте настояться в течение 2–3 часов. Процедите и добавьте горячее пиво. Принимайте по 1/3 стакана 2 раза в день.

НАСТОЙ ИЗ ЛИМОННИКА

Требуется: 1 ч. л. ягод лимонника или 30 г жидкого экстракта, 1 ст. кипятка, 0,5 стакана крепкого пива.

Способ приготовления. Ягоды заварите кипятком или влейте в кипяток экстракт. Дайте настояться 15 минут и добавьте горячее крепкое пиво. Если вы используете экстракт, добавляйте пиво, после того как настой немного остынет. Принимайте натощак или спустя 4 часа после приема пищи.

НАСТОЙ ИЗ ЭЛЕУТЕРОКОККА

Требуется: 20 г препарата элеутерококка, 1 стакан кипятка, 0,5 стакана крепкого пива.

Способ приготовления. Влейте препарат в кипяток, дайте остыть. Затем добавьте горячее пиво. Принимайте по 1 ч. л. за 3 часа перед сном.

Как видите, этот хорошо знакомый нам напиток обладает редкими целебными свойствами и способен помочь, избавляя от различных недугов. Главное — это знать меру, чтобы полезное не становилось вредным.

ГЛАВА 7 «ЗАМОРОЧКИ ИЗ ПИВНОЙ БОЧКИ»

В этой главе мы расскажем вам о том, как пиво употребляют в домашней косметологии, в домашнем хозяйстве. Вам предстоит на собственном опыте убедиться в том, что пиво — это не только вкусно, но и полезно!

Начнем с косметических средств. Знаете ли вы, что пиво может помочь вам создать потрясающую прическу?

Пиво издавна использовали красавицы, питающие слабость к локонам. Для того чтобы прическа дольше держалась, можно использовать пиво как фиксирующие средство. Перед тем как накрутить волосы на бигуди, нужно каждую прядь расчесать тонкой расческой, смоченной в пиве. Для этих целей лучше всего брать темные сорта пива.

Думается, что женщины не должны пренебрегать столь ценным советом. Пиво в качестве фиксатора для прически гораздо предпочтительнее всякой химии. Пиво — продукт натуральный! В нем и хмель, и ячмень. А воду для приготовления пива используют самую чистую. Ее в процессе производства и обеззараживают, и дехлорируют, и смягчают, а уж добавок сколько применяют — всего и не перечесть!

Вам никак не удается справиться с вашими волосами? Они у вас слишком мягкие и рассыпчатые? После того, как вымоете голову, ополосните волосы теплой водой с добавлением некоторого количества пива. Для этих целей используйте светлые сорта пива. Добавлять пиво в воду следует в пропорции 1:4.

Если вы чувствуете, что ваши волосы нуждаются в лечении, попробуйте применить следующее средство.

Требуется: 1 стакан теплого кефира, 1 ч. л. меда, 1 ст. л. темного пива.

Способ применения. Все компоненты смешивайте до получения однородной массы. Полученную маску наносите на волосы сразу после мытья головы.

МАСКИ

Пиво используют как жидкую основу в некоторых масках для жирного типа кожи, ведь воду при изготовлении пива обезжиривают.

1. Требуется: 2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. темного пива.

Сметану взбейте, добавьте пиво, перемешайте. Нанесите маску на 10 минут. После этого ополосните лицо теплой водой.

2. Требуется: 2 ст. л. пшеничных зародышей, 3 ст. л. пива.

Компоненты размешивайте до получения однородной массы. Маску нанесите на лицо на 10 минут. После этого ополосните лицо теплой водой.

3. Требуется: 1 ч. л. пивных дрожжей, 2 ст. л. простокваши.

Дрожжи разведите в простокваше. Нанесите маску лицо на 10 минут. После этого ополосните лицо теплой водой и нанесите на лицо питательный крем.

4. Данная маска рекомендуется к применению при жирной коже с юношескими угрями.

Требуется: 2 ст. л. белой глины, 15 капель сока лимона, 15 капель пива медового, 30 мл спирта.

Все компоненты смешайте. После получения однородной массы маску нанесите на лицо на 15 минут. После этого маску смойте холодной водой.

5. Данная маска — отличное средство для смягчения и очищения кожи.

Требуется: 100 г разогретого меда, 2 ст. л. спирта, 1 ст. л. пива светлого, 1 ст. л. воды.

Все компоненты размешайте до получения однородной массы. Маску нанесите на лицо на 15 минут. После чего смойте ее теплой водой.

6. Эта маска рекомендуется тем, кому уже исполнилось 25. Маска является эффективным средством предупреждения морщин при сухой и нормальной коже.

Требуется: 2 ст. л. муки, 1 белок, 1 ч. л. пива, 1 ч. л. меда.

Белок взбейте и смешайте его с мукой. После этого в полученную смесь добавьте пиво и разогретый мед. Все хорошенько размешайте. После получения однородной массы маску нанесите на лицо на 15 минут. По прошествии 15 минут маску смойте холодной водой и нанесите на лицо питательный крем.

* * *

Переходим к водным процедурам. Вы никогда не пробовали принимать ванну по-голливудски? Очень жаль, потому что рецепт приготовления такой ванны весьма прост. Достаточно взять 1 яйцо, 1 ст. л. пива, 0,5 стакана шампуня, 1 ч. л. ванилина.

Все компоненты смешайте и добавьте в приготовленную ванну. Не забудьте о самом главном — получайте удовольствие от принимаемой процедуры.

Не бойтесь добавлять пиво в ванну. Ведь при изготовлении пива и воду из водопроводной сети, и воду из скважины

проверяют на pH. При необходимости вода проходит коррекцию на pH.

Не забывайте делать ванночки для ног. Для того чтобы снять усталость, можно сделать ванночку из минеральной воды и пива. Для этого смешайте вышеуказанные компоненты в пропорции: 2 части минеральной воды и 1 часть светлого пива.

Ванночки для рук с добавлением пива способствуют укреплению ногтевой пластины. Для того чтобы сделать такую ванночку, теплую воду и пиво смешайте в равных пропорциях.

А как выглядят ваши ресницы? Попробуйте сделать следующее: возьмите 1 ч. л. камфарного масла, 0,5 ч. л. пива. Компоненты смешайте так, чтобы получилась однородная масса. После этого проведите ватным тампоном, смоченным в полученной смеси, у основания ресниц. Ресницы приобретают насыщенный цвет и становятся более мягкими и пушистыми.

* * *

Нередко случается так, что новая обувь доставляет немало беспокойства. Для того чтобы задники туфель не натирали ноги, смочите их небольшим количеством пива. Вы добьетесь того же эффекта, что и при протирании задника туфель влажным кусочком мыла.

Ваш коричневый кожаный кошелек станет выглядеть намного лучше, если вы сначала протрете его ватным тампоном, смоченным в пиве, а затем натрете шерстяным кусочком ткани с добавлением касторового масла.

Покиньте прихожую и отправляйтесь в вашу гостиную. Давно ли вы стряхивали пыль с вашего абажура? Для того, чтобы привести в порядок абажур из металлизированной бумаги, вам необходимо обработать его смесью из крепкого пива и парафина. Эти компоненты следует смешивать в следующей пропорции: 1 ст. л. пива и 1/4 стакана парафина. После этого следует хорошенько вытереть абажур чистой тряпкой.

Стеклянная подставка вашего абажура может быть приведена в порядок при помощи смеси из толченого мела и пива.

Таким же составом можно вычистить стеклянные вазы. После такой чистки вы точно не найдете темных пятен на их стенках.

Металлические предметы снова заблестят, если попробовать натереть их газетным листом, слегка смоченным в пиве и смятым в ком.

Если протирать неполированный журнальный столик тряпкой, смоченной в воде с добавлением пива, его поверхность

всегда будет иметь насыщенный и ровный цвет. Воду и пиво смешивайте в пропорции 2:1.

Ваши зеркала будут выглядеть лучше, если вы помоете их водой с добавлением пива. Правда, после этого их необходимо ополоснуть чистой холодной водой. Пиво и воду смешивайте в равных пропорциях.

Пройдите на кухню. На кухне часто формируются не очень приятные запахи. Основная причина — это, конечно же, грязная посуда. Для того чтобы нож, которым разделывали селедку, не пах рыбой, нужно протереть его ватным тампоном, смоченным в холодном пиве, а затем протереть кусочком свежей моркови.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Даже если вы не являетесь поклонником пива, мы надеемся, что прочитав эту книгу, вы узнали о пиве много нового и интересного, а если что-то было вам известно, вы просто лишний раз убедились в его достоинствах.

Не стоит забывать, что, несмотря на ряд положительных качеств, пиво все же относится к алкогольным напиткам, чрезмерное употребление которых не принесет вам и вашему здоровью пользы. Помните, что все хорошо в меру!